

Recept

Bospeen met peterselieboter en Opperdoezer Ronde

Benodigheden

- ✓ 1 kilo Opperdoezer Ronde aardappelen
- ✓ 1 bos Jonkergouw bospeen
- ✓ 4 takjes peterselie
- ✓ 1 citroen
- ✓ 1 teentje knoflook
- ✓ 75 gr zachte boter of margarine
- ✓ zout, peper
- ✓ een beetje suiker



Bereiding

Knip de peterselie in een kommetje fijn. Boen de citroen onder stromend water goed schoon. Rasp ongeveer 1 theelepel gele schil van de citroen boven de peterselie. Pel het teentje knoflook en pers het boven de peterselie uit en roer de boter of margarine erdoor. Breng dit op smaak met zout en peper. Spreid een stukje plasticfolie op het aanrecht uit en leg de peterselieboter hierop. Rol het op tot een rolletje en laat de peterselieboter in ongeveer 1 uur opstijven in de koelkast. Schrap de aardappelen of borstel ze schoon. Kook ze in water met een beetje zout gaar. Maak de bospeen schoon en snij de bospeen in stukjes. Kook de bospeen in een pan met weinig water, een snufje zout en wat suiker zachtjes gaar. Giet de bospeen af en leg ze in een warme schaal. Snij de peterselieboter in plakjes en leg deze op de bospeen. De peterselieboter die je eventueel overhoudt smaakt heerlijk op vers gebakken stokbrood.

Tip: Lekker met een stukje (wit)vis!

U kunt dit recept tevens vinden in de Vol Smaak flyer van week 24

EET SMAKELIJK!

