

Recept

Doperwten met nieuwe oogst eigenheimers

Benodigheden

- ✓ 800 gram Eigenheimers
- ✓ 700 gram verse doperwten
- ✓ zout
- ✓ 1 theelepel suiker
- ✓ 15g boter
- ✓ 1 eetlepel peterselie
- ✓ grove mosterd



Bereiding

Schrap de aardappelen, was ze en kook ze in water en zout gaar. Afgieten en droog stomen. Dop de doperwten en was ze. Kook de doperwten in een pan met een beetje water en zout in ongeveer 15 minuten gaar. Giet dan de doperwten af, roer de suiker en boter er door en bestrooi het met peterselie. Serveer de aardappelen en doperwten met wat grove mosterd en eet er gegrilde kip, kalfsvlees of vis bij.

U kunt dit recept tevens vinden in de Vol Smaak flyer van week 26

EET SMAKELIJK!

