

Recept

Bospeen met bieslookboter

Benodigheden

- ✓ 30 gram verse bieslook
- ✓ 75 g gezouten boter, op kamertemperatuur
- ✓ 1 bos Jonkergouw bospeen

Bereiding

Bieslook fijnsnijden of boven kommetje fijnknippen. Boter erdoor roeren en in koelkast weer wat laten opstijven. Loof tot op 2 cm van bovenkant bospeen afsnijden, dunne worteltje aan onderkant verwijderen. Bospeen bij loof vasthouden, schrappen en wassen of bospeen onder stromend water stevig afborstelen. In wijde (hapjes)pan worteltjes met weinig water en mespunt zout aan de kook brengen en afgedekt in 10-15 min. beetgaar koken (kookvocht is dan vrijwel verdampt). Pan met worteltjes tussentijds enkele malen omschudden. bieslookboter uit koelkast nemen. Eventueel resterend kookvocht afgieten en worteltjes in warme schaal overdoen. Boter in gedeelten op worteltjes scheppen en laten smelten. Lekker bij gestoomde witte vis.



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

EET SMAKELIJK!

