



Hoofdgerechten

Tongrolletjes in kreeftensaus met fancy pureenestjes

Voor 4 personen.

Ingrediënten

900 gram tongrolletjes (in kreeftensaus, kant-en-klaar)

Voor de pureenestjes

1 kilogram aardappel (bloemige)
100 gram garnalen
1 eetlepel mosterd
scheutje melk
2 eetlepels peterselie (fijngehakte)
2 eetlepels peterselie (fijngehakt)
1 eetlepel tijmblaadjes (verse)
2 eetlepels dille (fijngehakte)
2 eieren
50 gram boter
olijfolie
peper
zout

Voor de afwerking

2 eetlepels dille (fijngehakte)
takje peterselie (enkele)
100 gram garnalen

De verse tongrolletjes van bij SPAR smaken even lekker als op restaurant.
Combineer ze met homemade aardappelnestjes voor een snel en makkelijk feestdiner!

Bereidingswijze

Schil de aardappelen en halveer ze. Kook ze gaar in licht gezouten water. Giet af en stamp ze met de melk en boter tot puree. Breng op smaak met de mosterd, peper en zout. Meng er de eieren en de peterselie door en laat afkoelen.

Verwarm de oven voor op 200°C. Schep met een vochtige lepel kleine porties puree op een met bakpapier beklede bakplaat. Duw in elke portie met de bolle kant van de lepel een holte in de puree. Bedruppel met wat olijfolie en bestrooi met de tijm. Zet 10 minuten in de oven.

Bereid de tongrolletjes zoals vermeld op de verpakking. Schep het gerecht op de borden en werk af met de garnaaltjes en verse kruiden.

Keukenbenodigdheden

Oven

