



Bijgerechten

Aardpeercrème

Voor 4 personen.

Ingrediënten

500 gram aardperen
5 deciliter kippenbouillon
1 kruidentuiltje
2 eetlepels roomkaas
1 eetlepel krulpeterselie (fijngesneden)
olijfolie
peper
zout

Bereidingswijze

Schil de aardperen en snij in blokjes. Breng ze samen met de kippenbouillon en het kruidentuiltje aan de kook. Laat 15 minuten sudderen.

Giet af en verwijder het kruidentuiltje. Mix de gare aardpeer tot een gladde puree. Meng er de roomkaas onder en kruid met peper en zout. Schep in een kommetje en werk af met de peterselie. Druppel er tot slot nog wat olijfolie over.

Tip: lekker bij gebakken sint-jakobsvruchten of kabeljauw

Keukenbenodigdheden

Mixer

