

KLASSIEKE KIKKERBILLEN



GEBRUIKTE BRESC PRODUCTEN



Knoflookpuree superieur
450g



Mierikswortelpuree 450g

INGREDIËNTEN

4 

- 12 st kikkerbillen
- 1 dl room
- 100 g aardappel
- 50 g BreSC Knoflookpuree superieur
- 50 g bloem
- 25 g roomboter
- 5 g BreSC Mierikswortelpuree
- 1 bs peterselie

BEREIDINGSWIJZE

Maak de kikkerbillen schoon en snijd deze door. Verwerk ze tot mini-hammetjes door het vlees naar beneden te schuiven. Verwerk de aardappel met de roomboter en room tot een zachte puree. Breng het op smaak met de mierikswortel en knoflook. Kook de gewassen bos peterselie gedurende 7 minuten in zout water. Koel de peterselie terug in ijswater en draai deze fijn in de blender, voeg indien nodig water toe voor een dikke puree. Bebloem de kikkerbillen en bak deze goudbruin in geklaarde boter. Schep de knoflookpuree in het midden van een bord en giet de peterseliepuree rondom de knoflookpuree. Plaats 6 halve kikkerbilletjes rondom de knoflookpuree.