

GARNITUUR: AARDAPPELBROCHETTES, SPRUITJES EN GECARAMELISEERD WITLOF

Ingredienten

- Aardappelen
- Reepjes spek
- Rozemarijn
- Spruitjes (3 à 4 pp)
- Witlof
- Roomboter
- Pezo
- Suiker
- Foelie of nootmuskaat

Bereiding

Aardappelen in twee snijden en beetgaar koken in gezouten water.
Inwikkelen in een reepje spek en in een pan afbakken met rozemarijn.
Prikker erdoor steken en versieren met rozemarijn.

Spruitjes kuisen en afkoken in gezouten water.
Kruiden met pezo en foelie of nootmuskaat
Afwerken met roomboter.

Witlofstronken doormidden snijden en harde gedeelte verwijderen.
Aanbakken in roomboter, kruiden met pezo en zachtjes laten stoven.
Een paar snuifjes suiker toevoegen om te laten caraméliseren.

Serveren:

Let op: gebruik best vooraf verwarmde borden.

Serveer de plakken met wat saus en versier met enkele bessen.
Prik naar behoeven 2 à 3 aardappels aan elkaar en versier met wat rozemarijn.
Leg verder 3 à 5 spruiten en een halve stronk witlof op het bord.
Werk verder af met wat saus.

Smakelijk eten!