

Recept!

Puree met daslook

Ingrediënten:

1 kilo aardappels
200 milliliter melk
bosje daslook
4 buffelsaucijzen
800 gram broccoli

Eet smakelijk!

Schil de aardappelen en kook ze in ruim water voor ongeveer 20 minuten.

Verwarm de melk met daarin de daslook (de worteltjes even verwijderen en de rest in kleine stukjes snijden).

Maak een puree van de aardappels en de verwarmde melk met daslook. Voeg eventueel na smaak zout toe.

Serveer de puree met buffelsaucijzen en gekookte broccoli

Eet smakelijk!

Onze *inspiratie*: Recept van Annemieke
Kleinlangevelsloo – Supermarkt in het bos!

Biologische
Boerderijwinkel