Geprakte erwtjes met munt en citroen



Ingrediënten

Ingrediënten voor 10 porties:

1.5kg Erwtjes zeer fijn of fijn Ardo

200g Ajuinblokjes Ardo

10g Munt Ardo

150g boter of margarine

2 citroenen

0.3dl groentebouillon

peper en zout

Bereidingswijze

1. Stoof de ajuinblokjes aan in de boter of margarine.
2. Stoom de erwtjes kort en laat ze uitlekken.
3. Voeg de erwtjes en groentebouillon toe aan de ajuin.
4. Prak de erwtjes met een pureestamper. Breng op smaak met peper en zout.
5. Werk af met citroenzeste en munt.

Allergenen

Milk

We preserve nature's gifts