



Chicken Crusties met jonge worteltjes, erwtjes en karnemelk aardappelen



35 minuten



10 personen



Ingrediënten

- 30 st Chicken Crusties
- 1 kg jonge wortelen
- Een klontje boter
- 1 takje tijm
- 1 blaadje laurier
- 500 g erwtjes
- 150 g zilveruitjes
- 1 spl suiker
- Een scheutje witte azijn
- 1.5 kg aardappelen
- 45 cl karnemelk
- 5 g boter
- Peper & zout
- 1 dl geklaarde boter

Bereiding

Bereid de Chicken Crusties zoals vermeld op de verpakking.

Reinig en snij de jonge wortelen in stukjes.

Smelt een klontje boter en stook de worteltjes aan in de boter. Voeg er de tijm, laurier en een scheutje water aan toe.

Voeg de erwtjes bij de wortelen wanneer deze bijna bijtbaar zijn en laat ze enkele minuten mee stoven.

Pel de zilveruitjes en bak ze aan in een klontje boter. Voeg er nu de suiker aan toe en laat lichtjes karamelliseren. Blus met een scheutje witte wijnazijn, leg er een deksel op en gaar de zilveruitjes. Voeg deze bij de erwtjes en de worteltjes en kruid af.

Schil de aardappelen en kook ze op zijn Engels. Giet deze af wanneer ze zacht zijn en droog ze op het vuur. Steek door een roerzeef en voeg er warme karnemelk en de boter toe. Kruid de aardappelen af met peper en zout.

Schik op het bord en werk af met geklaarde boter en lof van de wortelen.

Meer lekkere recepten op Volys.be!

Volys - Oudstrijderslaan 11, B-8860 Lendeledede, Belgie
Tel: (32) (0)51 335020 - Fax: (32) (0)51 314815 - www.volys.be - info@volys.be