

Wat eten we vandaag?!



Recept voor aardperen uit de oven

1. Verwarm de oven voor op 200°C
2. De aardperen goed wassen (schillen is niet persé nodig) en in blokjes snijden, net als de uien en de knoflook.
3. Voeg de aardperen, uien, knoflook en rozemarijn samen in een braadslee (met bakpapier) of ovenschaal en druppel er olijfolie overheen.
4. Paneer eventueel met kaas en paneermeel.
5. Zet de schaal in de oven gedurende 45 minuten. De aardperen zijn klaar als ze zacht zijn, Dit kan je controleren door er met een vork in te prikken.

Als u geen vegetariër / veganist bent, kunt u bij stap 3 ook spekblokjes toevoegen. U gebruikt dan ongeveer 250 gram spek.



Ingrediënten:

- 500 gram aardperen vers uit onze moestuin
- Takje rozemarijn (alleen de blaadjes gebruiken) vers uit onze moestuin
- 2 uien
- 4 tenen knoflook
- 3 eetlepels olijfolie
- Eventueel biologische (geitenkaas) van Boer Spierings en/of spekblokjes van Savelkouls (deze vindt u in de vriezer)

Geniet van deze over(h)eerlijke maaltijd.