



De Kookjuf

Geglanceerde peulvruchten

Ingrediënten

- 600 gram div. peulvruchten (peulen, erwten, enz)
- 1 eetlepel gehakte peterselie
- 1 cm/bodempje kippenbouillon
- klontje boter
- 1 theelepel suiker
- zout
- witte peper

Bereiding

1. Zet een pan water op om de groenten in te blancheren
2. Haal de peultjes af
3. Maak de overige groenten schoon en
4. Was de peterselie, verwijder de stengels, die worden niet gebruikt. Hak de peterselie fijn
5. Blancheer de peultjes beetgaar en koel in koud water
6. Blancheer de overige peulvruchten per soort beetgaar en koel in koud water
7. Giet de groenten af en bewaar tot vlak voor serveren
8. Smelt een klontje roomboter en verwarm de peulvruchten op laag vuur samen met de bouillon. Kruid met zout en peper. Voeg een lepelje suiker toe en laat een glanzend laagje op de groenten komen
9. Roer de peterselie erdoor en serveer