

CURRYSTOEMP MET WITLOOF EN WITTE PENS

Benodigdheden : voor **4** personen

1	st	Ui
4	stonkjes	Witloof
1	kl	Currypoeder
1	kl	Honing
700	gr	Aardappelen
300	gr	Pastinaak (geen liefhebber? Neem dan aardappelen)
2	el	Boter
1	scheutje	Melk
4	st	Witte pensen
		Olijfolie – peper en zout

Bereidingstijd: 35 minuten

Werkwijze :

Pel en snij 1 ui in reepjes.

Halveer 4 stronkjes witloof en snij in reepjes.

Snijd 4 witte pensen in plakjes.

Schil 700 gr aardappelen en 300 gram pastinaak (of alleen maar 1kg aardappelen) en snijd in gelijke stukken. Kook alles tot ze gaar zijn en giet af.

Pureer alles en meng er 2 el boter, een scheutje melk, peper en zout door. Hou warm.

Verhit een scheutje olie en stoof de ui en het witloof aan.

Voeg een scheutje water toe en laat afgedekt zacht worden.

Kruid met 1 kl currypoeder, nootmuskaat, peper en zout.

Voeg 1 kl honing toe en laat zachtjes karameliseren. Neem je tijd.

Voeg het witloof bij de puree en hou warm.

Verhit in een braadpan wat olie en bak er de schijfjes witte pens goudbruin in.

Server lles samen.

Smakelijk eten.

=====