

Pastinaakpuree met Gemarineerde Spekreepjes

Ingrediënten (voor 4 personen)

- ✓ 500 g pastinaken, geschild en in stukken
- ✓ 250 g kruimige aardappelen, geschild en in stukken
- ✓ 100 ml volle melk of room
- ✓ 50 g roomboter
- ✓ Zout en witte peper naar smaak
- ✓ Snufje nootmuskaat
- ✓ 250 g spekreepjes of dun gesneden reepjes (slager kan dit doen)
- ✓ 1 el honing
- ✓ 1 tl grove mosterd
- ✓ 1 tl balsamicoazijn
- ✓ 1 tl tijm (vers of gedroogd)



Bereiding

Spekreepjes marinieren en bakken

Meng de spekreepjes met honing, mosterd, balsamicoazijn en tijm.

Laat 10 minuten marinieren.

Bak de spekreepjes in een droge pan knapperig en goudbruin.

Pastinaakpuree bereiden

Kook de pastinaken en aardappelen in gezouten water in ongeveer 20 minuten gaar.

Giet af en laat even uitdampen.

Pureer met een pureeknijper voor een extra fijne structuur.

Verwarm de melk, boter, zout, witte peper en nootmuskaat en voeg deze toe en roer tot een zijdezachte puree.

Opmaak

Serveer de pastinaakpuree op een donker bord of in een blauw diep bord voor een mooie presentatie.

Leg de spekreepjes er apart bij.

Garneer eventueel met extra tijm of een druppeltje honing.