

## KLASSIEKE KIKKERBILLEN



### GEBRUIKTE BRESC PRODUCTEN




Bresc Knoflookpuree  
superieur 450g



Bresc  
Mierikswortelpuree 450g

### INGREDIËNTEN

10 

- 30 st kikkerbilden
- 3 dl room
- 250 g aardappel
- 125 g Bresc Knoflookpuree superieur
- 125 g bloem
- 65 g roomboter
- 12 g Bresc Mierikswortelpuree
- 3 bs peterselie

### BEREIDINGSWIJZE

Maak de kikkerbilden schoon en snijd deze door. Verwerk ze tot mini-hammetjes door het vlees naar beneden te schuiven. Verwerk de aardappel met de roomboter en room tot een zachte puree. Breng het op smaak met de mierikswortel en knoflook. Kook de gewassen bos peterselie gedurende 7 minuten in zout water. Koel de peterselie terug in ijswater en draai deze fijn in de blender, voeg indien nodig water toe voor een dikke puree. Bebloem de kikkerbilden en bak deze goudbruin in geklaarde boter. Schep de knoflookpuree in het midden van een bord en giet de peterseliepuree rondom de knoflookpuree. Plaats 6 halve kikkerbiljetjes rondom de knoflookpuree.