

Lotte met Brugge Apero Mosterd/Fenegriek



Ingredienten:

- 1,5 kg aardappelen (bintjes)
- 400 g Brugge Apero Mosterd Fenegriek
- 3 dikke tomaten
- 1 el graantjesmosterd
- 4 staartvismoten
- 150 g Nazareth Boter
- 1 portie shiso
- peper en zout

Bereiding:

1. Snijd de aardappelen in kubusjes van 1,5cm.
2. Snijd de Brugge Apero Mosterd Fenegriek kaas in kubusjes van 1 cm
3. De tomaten ontvellen en ontpitten en in blokjes snijden.
4. De aardappelen gaarkoken en onmiddellijk vermengen met de aperokaas, mosterd, peper en zout en de tomatenblokjes.
5. Terwijl de aardappelen koken, de vismoten kruiden met peper en zout en aanbakken in boter.
6. Alles warm opdienen met nog wat shiso en nog wat boter uit de vispan over lepelen.

Smakelijk!

4 personen
60 min
Plato principal
2