



Lenghaas met een korstje



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

750 gram spruiten (schoongemaakt en gehalveerd)
100 gram spekreepjes (gerookt)
1/2 ui (fijngesnipperd)
4 stuks lenghaas
visbouillon
1 kilogram aardappelen (geschild en in stukken gesneden)
boter
100 ml melk
2 eetlepels mosterd
nootmuskaat
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Verwarm de oven voor op 200 °C.
- 2.** Kook de spruitjes gaar in lichtgezouten water. Giet af.
- 3.** Bak de spekreepjes krokant.
- 4.** Mix een derde van de spruitjes met de fijngesnipperde ui en de krokant gebakken spekreepjes. Breng op smaak met peper en zout.
- 5.** Schik de lenghaas in een ovenschotel. Verdeel de spruitjesmengeling erover.
- 6.** Giet de visbouillon erbij.
- 7.** Zet 30 minuten in de voorverwarmde oven.
- 8.** Zet 5 minuten onder de grill.



- 9.** Kook de aardappelen gaar. Giet af. Voeg de melk, de mosterd en een klontje boter toe. Pureer. Kruid met nootmuskaat, peper en zout.
- 10.** Verhit een klontje boter in een pan en stoof hierin de spruitjes toe. Breng op smaak met nootmuskaat, peper en zout.
- 11.** Serveer de puree en de spruitjes bij de lenghaas.