



Puree met geroosterde spruiten, pistachenoten en rozijnen



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

1 kilogram bintjes (geschild)
zout
2 1/2 deciliter melk
1 klontje boter (+ extra)
peper en zout
nootmuskaat
75 gram cheddarkaas (geraspt)
500 gram spruiten (gehalveerd)
1 handvol rozijnen
1 handvol pistachenoten (gepeld)

Bereidingswijze

- 1.** Kook de bintjes gaar in lichtgezouten water en giet ze af.
- 2.** Voeg de melk, boter, peper, zout en nootmuskaat toe. Prak tot puree.
- 3.** Voeg de geraspte cheddar toe en laat deze smelten in de puree. Hou de puree warm.
- 4.** Bak de gehalveerde spruiten in een pan met bruisende boter mooi krokant.
- 5.** Voeg op het laatst de rozijnen en grofgesneden pistachenoten toe.
- 6.** Breng op smaak met peper en zout. Serveer bij de puree.