

voor 2 personen

RECEPT



GESTOOFDE RAMMENAS

Je hebt nodig:

- * 500 gr Rammenas
- * Scheutje olijfolie
- * Bouillon, of witte wijn, of room of gewoon water

Tip:

Stoven is een aardige methode om ter variatie eens uit te proberen. Je kunt rammenas zo wat extra smaak meegeven. Ook kun je met stoven het frisse, scherpe karakter van deze groente ombuigen naar meer zoetig en mild.



Bereidingswijze:

- Snijd de groente na het schillen in blokjes en bak ze op middelhoog vuur enkele minuten aan in de olie.
- Blus dat af met wat vocht naar keuze – bouillon, witte wijn, room, of gewoon water – en laat het even stoven, totdat de smaak en garing naar je smaak zijn.

