

voor 2 personen

RECEPT



AARDPEER OP ZIJN ITALIAANS

Een heerlijk herfstgerecht

Je hebt nodig:

- * 400 gr aardpeer
- * 1 teen knoflook fijngenhakt
- * 100 gr Romatomen uit blik met sap
- * 1 kleine ui gesnipperd
- * Peterselie
- * Olijfolie
- * Zout en peper



Bereidingswijze:

1. Borstel de aardperen goed schoon en kook ze in de schil in water met een beetje citroensap zodat de smaak optimaal bewaard blijft. Laat de gekookte aardperen afkoelen.
2. Nu schil je de aardperen heel makkelijk en snij ze in kleine stukken.
3. Doe de olijfolie en een braadpan en voeg de gesnipperde ui en de gehakte knoflook toe. Voeg de fijngesneden peterselie en fijngesneden tomaten met sap toe, roer goed en laat 15 min. sudderen.
4. Voeg de fijngesneden aardpeer, zout en peper toe en laat het geheel onder af en toe roeren nog 15 min. sudderen.

Let op: je kunt dit gerecht wel een dag van tevoren maken maar het mag maar 1 x opgewarmd worden.

