

MEIRAAPJES MET PROVENÇAALSE KRUIDEN



Voor 2 personen:

Ingrediënten

Je hebt nodig:

- 500 gr mei raapjes
- Milanese witte roodkop
- Goede olijfolie (of indien gewenst roomboter)
- Peper en zout naar smaak
- 1 theelepel Provençaalse kruiden



SMAKELIJK ETEN

Bereiding

- Schil de raapjes en snij ze in kleine blokjes
- Zet een pan heet water met een klein beetje zout op het vuur en blancheer daarin, als het water kookt de meiraapblokjes 2 tot 3 minuten. Giet ze af.
- Verwarm de olijfolie of smelt de boter in een koekenpan, niet bruin laten worden.
- Doe er de groente in en smoor de raapjes 5 minuten.
- Breng op smaak met zout en peper.
- Strooi op het laatst de Provençaalse kruiden er over en serveer direct.
- Lekker met gebakken aardappeltjes