

GERECHTEN MET APPELEN EN PEREN

APPELVELOUTÉ MET GEMBER

Ingrediënten

Gala appels of jonagoldappels, 1 l kippenbouillon, 4 pinova appels, 2 cm gember, 2 sjalotten, 1 el boter, 2 el kerriepoeder, citroensap
bieslook, nootmuskaat, ezo

Bereiding

Schil de appels en snij ze in blokjes.

Snij de sjalot en de knoflook fijn. De gember schillen en raspen

Doe de boter in een pan en laat goed heetr worden.

Voeg er de sjalotsnippers en de appels aan toe en laat een paar minuten bakken.

Voeg het kerriepoeder bij en roer. De bouillon, gember en knoflook toevoegen.

Dek af en laat 15 minuten zachtjes koken.

Mixen. Voeg citroensap een beetje nootmuskaat en pezo toe.

Afwerken met bieslook.