

N° 08

BRANDADE

med Croûtonsticks

Nem let appetizer

Ingredienser:

4 personer

8 stk. tynde træspyd
2 store skiver toastbrød
2 spsk. olivenolie
1 knsp., knust sort peber

Brandade:

et glas brandade 90 g
kartoffel 150 g
hvidløg 1 lille fed
mælk 1 dl
sort peber 1 knsp.
dijonsennep 1 tsk.
purløg 1 spsk., finthakket
olivenolie 2 spsk.

Sådan gør du:

Læg træspyd i blød i vand i 15 minutter. Skær toastbrød i stave a 1 cm's tykkelse. Før træspyddene forsigtigt gennem toaststavene. Pensl med olivenolie, og strø med peber.

Bag i ovn ved varmluft ved 180° i 14 minutter.

Kog kartoflerne møre, hæld vandet fra. Tilsæt et glas brandade og blend grundigt med de øvrige ingredienser. Servér