

KOOK MEESTERS

recept

BENODIGDHEDEN

- 3 grote artisjokken bodems
- 2 sjalotten
- 1 teentje knoflook
- 2 el olijfolie
- 250 gram crème fraîche
- 2 takjes tijm
- 8 blaadjes basilicum
- 1 blad laurier
- Peper en zout

Crème van artisjok

Een van de lekkerste bloemen om te eten!



BEREIDING

Maak de artisjokken schoon: snijd alle bladeren eraf, totdat je alleen de gelige bodem over houdt.

Voeg dan in een steelpan alle ingrediënten bij elkaar en breng dit aan de kook. Laat dit mengsel net zo lang koken tot de artisjokken gaar zijn en de crème fraîche tot $\frac{1}{4}$ is ingekookt.

Haal de pan van het vuur en giet het mengsel in een keukenmachine. Voeg tijdens het doordraaien eventueel wat olijfolie toe. Breng op smaak met peper en zout.

Heerlijk op een stuk geroosterd brood met rauwe ham of gerookte zalm.

Geniet van de borrel!