



RECEPT

Garnalenpoffertjes met kruidenboter

Ingrediënten

- 1 citroen, schoongeboend
- 1/2 bakje platte peterselie (a 20 g), fijngesneden
- 200 g boter, op kamertemperatuur
- 1 bakje bieslook (25 g), fijngesneden
- 1/2 pak poffertjesmix (a 400 g)
- 400 ml volle melk
- 1 ei, losgeklopt
- 2 bakjes Hollandse garnalen (a 100 g), fijngesneden



Bereidingswijze

Rasp de gele schil van de citroen en pers de vrucht uit. Houd 1 el peterselie apart, meng de rest met 125 g boter, het citroenrasp en de helft van de bieslook. Voeg citroensap, peper en zout toe. Rol de boter in vershoudfolie op tot een worstje en draai de uiteinden dicht. Leg tot gebruik in de koelkast, maar minimaal 1 uur. 2. Verwarm de oven voor op 140 °C. Smelt 25 g boter in een steelpannetje op laag vuur. Meng met de poffertjesmix, de melk, het ei en een mespunt zout tot een glad beslag. Voeg de rest van de bieslook en de garnalen toe en meng door elkaar. 3. Verhit de poffertjespan en vet in met wat boter. Schep het beslag in de holtes en bak de poffertjes in ca. 3 min. gaar. Keer halverwege. Ga door tot het beslag op is. Bewaar de poffertjes afgedekt met aluminiumfolie in een schaal in de oven. Verdeel ze over 6 borden en serveer met een plakje kruidenboter. Bestrooi met de peterselie.