

Peultjesmelange met Hazelnootlikeur-Edik

- 150 gram haricots verts
- 50 gram peultjes
- 150 gram sugarsnaps
- 50 gram pecannoten
- ± 8 eetlepels **Hazelnootlikeur-Edik**
- 150 gram tuinerwten

Bereidingswijze

Haricots verts, peultjes en sugarsnaps schoonmaken.

Pecannoten roosteren en grof bakken.

Hazelnootlikeur-Edik verwarmen en een beetje in laten dikken.

Sugar snaps 2 min. koken, de rest toevoegen, en nog 3 min. koken.

Uit laten lekken.

De Hazelnootlikeur-Edik erover sprenkelen en de pecannoten erover strooien.



*Iedere week nieuwe
recepten*



*De lekkerste ingrediënten
koop je in onze webshop*

www.BIJZONDERESMAKEN.nl

SCHRIJF JE IN VOOR ONZE NIEUWSBRIEF EN BLIJF OP DE HOOGTE

