



Tongschar meunière & zomerpuree met erwten en kropsla



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

4 tongscharren
peper en zout
1 kopje bloem
150 gram boter
1 kilogram aardappel
1 pak diepvrieserwten (400 g)
2 deciliter volle melk
nootmuskaat
1 kropsla

Bereidingswijze

- 1.** Dep de tongscharren goed droog met keukenpapier. Breng beide zijden op smaak met peper en zout en wentel ze door de bloem.
- 2.** Verhit 100 g boter in een grote braadpan (tot de boter bruist) en bak hierin de tongscharren aan beide kanten goudbruin ($\pm$ 3 minuten per kant).
- 3.** Schil de aardappelen en kook ze gaar in gezouten water. Giet af en voeg de ontdooide diepvrieserwten toe. Deze garen vanzelf.
- 4.** Voeg de kokende melk toe en breng op smaak met 50 g boter, peper, zout en nootmuskaat. Prak tot een grove puree.
- 5.** Voeg de blaadjes kropsla toe en roer goed.
- 6.** Serveer bij de vis.