

Finettes in mosterdsaus met prei en aardappelen

Ingrediënten: (voor 4 pers.)

600 g Finettes
 1 prei, fijngesneden
 20 champignons
 Boter
 8 gekookte aardappelen in stukjes gesneden
 2 eetlepels grove mosterd
 1 dl melk
 2 dl zure room
 Peper en zeezout

Werkwijze:

- Bak de prei en champignons gedurende enkele minuten in boter.
- Bak de Finettes 2 à 3 minuten in boter.
- Voeg dan de prei, champignons, aardappelen, mosterd, melk en zure room toe.
- Laat alles een paar min zachtjes sudderen.
- Breng op smaak met peper en zout.

Bron: www.lekkervanbijons.be



Dit recept vindt U ook op www.sterslager.be