

# Wit geglaceerde rapenpuree

avec La vache qui rit® Formule Plus



## Ingrediënten voor 10 genodigden

- 1,6 kg rapen
- 2 l water
- 30 g boter
- 20 g suiker
- 200 g La vache qui rit® Formule Plus
- 60 g poedermelk
- Zout - peper

## Bereiding

Snijd de rapen in stukjes (repen, blokjes of kwartjes).

Kook ze in een afgedekte pan met water, zout, suiker en stukjes boter. Roer en voeg indien nodig water toe tijdens het koken.

Glaceer na het koken lichtjes de groenten als al het water verdampt is. Met 1,6 kg ongekookte rapen krijgt u ongeveer 1,1 kg geglaceerde rapen.

Meng in een blixer en voeg er La vache qui rit® Formule Plus en melkpoeder aan toe. Kruid naar wens en pas indien nodig de vastheid aan.

