



Purée de cresson

- 2 bottes de cresson
- 15 cl de crème fraîche épaisse
- 10 cl d'huile d'olive
- Sel
- Poivre

Laver et puis plonger le cresson pendant 5 min dans une casserole d'eau bouillante salée.

Refroidir ensuite le cresson sous l'eau froide, l'égoutter puis le mixer avec l'huile d'olive

et la crème fraîche épaisse afin d'obtenir une purée très fine.

Assaisonner selon votre goût.

Cette purée au goût subtil accompagne parfaitement le saumon (d'Atlantique) ou autres poissons grillés aux fines herbes.

Agrémenter éventuellement cette purée de cresson en y ajoutant 100 g d'un mélange de pistaches et d'amandes grillées et concassées.



Tuinkerspuree

- 2 bossen tuinkers
- 15 cl dikvloeibare room
- 10 cl olijfolie
- Zout
- Peper

De tuinkers wassen en 5 minuten in een kookpot met gezouten kokend water brengen. Daarna de tuinkers laten afkoelen onder koud stromend water, laten uitlekken en mixen met olijfolie en dikke room totdat een zeer fijne puree wordt verkregen.

Naar smaak bijkruiden.

Deze puree heeft een subtiele smaak en past perfect bij de (Atlantische) zalm of andere gegrilde vis met fijne kruiden.

Deze tuinkerspuree eventueel opsmukken door er een mengsel van 100 g geplette pistaches en geroosterde amandelen aan toe te voegen.