

Bijgerecht: Groentefrietjes met Brugge Prestige en peterseliepesto



Ingrediënten:

Ingrediënten (voor 4 personen)

- 1 kg wortelgroenten, bijv. zoete aardappel, wortel, pastinaak, peterseliewortel, knolselder, pompoen
- 50 g Brugge Prestige (blok)
- fleur de sel

Voor de pesto

- 30 g Brugge Prestige, korst verwijderd
- 3 el gehakte peterselie
- 10 g cashewnoten
- 1 teentje look
- 4 el olijfolie

Bereiding:

1. Schil de wortelgroenten en snijd in dikke frieten. Blancheer ze 2 minuten in gezouten, kokend water. Laat uitlekken en dep goed droog met keukenpapier.
2. Mix voor de pesto Brugge Prestige met peterselie, cashewnoten, look en olie tot een fijne puree. Kruid bij met fleur de sel.
3. Trek met een dunschiller schilfers van de blok Brugge Prestige.
4. Verhit de friteuse op 180 °C. Frituur de groentefrietjes goudbruin. Laat uitlekken en kruid met fleur de sel.
5. Neem de frieten uit de oven. Serveer met pesto en schilfers Brugge Prestige.

Vooraf voor te bereiden

Stap 1, 2 en 3 kunnen vooraf voorbereid worden.

Smakelijk!

4 personen
20 min
Hoofdgerecht
2

Bron: <https://www.bruggekaas.be/recepten/bijgerecht-groentefrietjes-met-brugge-prestige-en-peterseliepesto>