

Karnemelkstampers met Brugge Geraspt, zachtgekookt ei en gerookte forel

Ingrediënten:

- 800 g aardappels
- 1 l karnemelk (of gebruik gewone melk en roer een beetje citroensap door de puree)
- zout en peper
- 100 g Brugge Boter
- 150 g Brugge Geraspt
- 1 klein bosje bieslook
- 4 eieren
- 4 filets van gerookte forel

Bereiding:

1. Schil de aardappels, was ze en halveer grote exemplaren. Kook ze gaar in de (karne)melk met een snuifje zout. Giet af maar bewaar het kookvocht.
2. Smelt de Brugge Boter op laag vuur en laat bruinen tot de boter naar hazelnoten geurt (beurre noisette).
3. Pureer de aardappels met de beurre noisette en voeg kookvocht toe tot je een smeuïge puree bekomt. Roer er de Brugge Geraspt door. Snipper de bieslook en roer door de puree. Kruid bij met zout en peper. Voeg nu ook een kneepje citroensap toe als je geen karnemelk gebruikt hebt.
4. Kook de eieren zacht in 6 à 7 minuten.
5. Verdeel de karnemelkstampers over 4 borden. Garneer met de zachtgekookte eieren en gerookte forel.

4 personen

Hoofdgerecht

2.5

Bron: <https://www.bruggekaas.be/recepten/karnemelkstampers-met-brugge-geraspt-zachtgekookt-ei-en-gerookte-forel>