Fromage Brugge Pain Apéro, lotte et pommes de terre

Ingredienten:

- 1,5 kg de pommes de terre (bintjes)
- 400 g de fromage Brugge Pain Apéro
- Sel et poivre
- 1 c. à s. de moutarde en grains
- 3 grosses tomates
- 4 darnes de lotte
- 150 g de beurre Nazareth
- 1 portion de shiso

Préparation:

Coupez les pommes de terre en petits dés de 1,5 cm.

Coupez le fromage apéro en petits dés de 1 cm

Pelez, épépinez et coupez les tomates en morceaux.

Saisissez les pommes de terre encore croquantes et mélangez-les sans attendre avec le fromage Brugge Pain Apéro, la moutarde, le sel et le poivre et les morceaux de tomates.

Pendant la cuisson des pommes de terre, épicez les darnes de lotte de sel et de poivre et cuisez-les au beurre.

Servez le tout bien chaud en agrémentant d'un peu de sauce shiso et de beurre de cuisson du poisson.

4 personen
60 min
Plat principal
2

Source: https://www.bruggefromage.be/recettes/fromage-brugge-pain-apero-lotte-et-pommes-de-terre