

Kapucijners met mosterd-room saus

750 gram verse kapucijners in de dop
zout
versgemalen peper
2 sjalotjes
2 eetl olijfolie
1 dl verse room
1 eetl. mosterd

Dop en was de kapucijners.

Kook de kapucijners in ca. 8 minuten gaar in ruim kokend water zonder zout, dat maakt de velletjes taai.

Pel en snipper intussen de sjalotjes. Fruit ze vervolgens in een pannetje met de olie. Tot ze glazig zijn. Roer de room erdoor. Roer de mosterd erdoor.

Giet de kapucijners af en roer ze door de mosterd-roomsaus; voeg naar smaak zout en peper toe. Lekker met uitgebakken spek of pancetta!

Eet smakelijk!