



# Streekmolen

*Eerlijke producten thuis gebracht*

## Gestoofde yacon

### Hoofdgerecht voor 2 personen, 30min

Van de Streekmolen:

- 225 gram yacon knollen

En verder:

- 2 sjalotjes
- 1 bosje peterselie
- 1 eetlepel olijfolie
- 1 dl room

Schil de yacon met een dunschiller en snijd de knol in blokjes. Pel de sjalotjes en snipper ze fijn. Was de peterselie, laat het goed uitlekken en hak de peterselie fijn. Zet een braadpan op het vuur en verhit er olijfolie in. Fruit de sjalotjes tot ze glazig zijn en voeg dan de blokjes yacon toe. Voeg vervolgens de room toe en zet het vuur onder de pan laag. Laat het geheel 10 minuten zachtjes garen met het deksel op de pan. Roer de peterselie er door en breng het op smaak met wat zout en nootmuskaat. Eet smakelijk.

Dit recept is speciaal ontwikkeld voor Streekmolen door <http://www.totaalnatuurlijk.nl>