



Basisrecept alikruiken



Dit kan iedereen | 4 personen | Tussen 15 en 30 minuten | Borrelhapje

Was de alikruiken in koud water.

Snij prei, wortel, ui, peterselie en selderieblad.

Bak in een beetje olie de groente aan. Blus het af met witte wijn en voeg de laurier en de gewassen alikruiken toe. Voeg royaal peper toe en breng op smaak met zout.

Zodra de kreukels koken deze 3x omschudden. Serveer de kreukels warm of koud.

In het huis van elke slakje zit een dekseltje wat verwijderd moet worden. Met een speld gaat dit het beste. Daarna kan het slakje ook met een speld uit zijn huisje gedraaid worden.



Ingrediënten

- 1 kg alikruiken
- 1 prei
- 1 wortel
- 1 ui
- 5 takjes peterselie
- 1 laurierblaadje
- 1 glas witte wijn
- olie
- selderieblad
- peper en zout

