



# Gegaarde artisjok met Bearnaise dip



# Gegaarde artisjok met Bearnaise dip

4 PERS.



## Ingrediënten

- 1x artisjok
- Witte wijn
- Laurier
- Peperkorrels
- Citroen in schijfjes
- Eyserhalte Bearnaise dip

## Bereiding

1. Gaar de artisjok in water met witte wijn, laurier, peperkorrels en citroen.
2. Zorg dat de artisjok onder water blijft liggen door eventueel een kleinere deksel erop te leggen.
3. Gaar de artisjok ongeveer 35-40 minuten en laat hem afkoelen in het kookvocht.
4. De artisjok is nu klaar om te serveren met de Bearnaise dip.

Bon appétit!

Met culinaire groet,  
**Martijn Verschueren - Chef**

EYSERHALTE  
EYS - WITTEM

tag @eyserhalte in je foto's!

T: 043 451 2290  
info@eyserhalte.nl

[www.eyserhalte.nl](http://www.eyserhalte.nl)

