



Ingrediënten (4 personen)

- 1 blik artisjokkenhart (400 gram)
- 1 dl olijfolie extra vierge
- 2 tenen knoflook in plakjes
- 4 eetlepels droge sherry
- 2 eetlepels rode wijnazijn
- 30 gram verse peterselie fijngesneden

Bereiden

Artisjokharten halveren. In koekenpan met antiaanbaklaag helft van olie verhitten. Artisjokhart 3-4 min. zachtjes bakken tot ze beginnen te kleuren. Knoflook erdoor scheppen en nog 1 minuut meebakken. Sherry toevoegen en alles zachtjes door stoven tot sherry bijna helemaal verdampt is. In schaal dressing kloppen van azijn, rest van olie en zout en peper naar smaak. Artisjokken en stoofvocht toevoegen, geheel ca.30 minuten laten afkoelen. Peterselie erdoor mengen. Direct serveren of tot gebruik afgedekt bij kamertemperatuur bewaren.

Bron: Yvonne - AH???