

Kikkerbiljetjes in bladerdeeggebakje

Voor 16 personen: 2 x dit recept Bereiden

Werkwijze

1 Meet een halve l water af. Breng het water aan de kook in een kleine kookpot. Los het visbouillonblokje erin op.

2 Snipper de sjalotten fijn.

3 Smelt een klont boter in een grote kookpot. Laat de sjalot glazig worden in de boter. Voeg de kikkerbillen, de fumet, de wijn, peper en 1 koffielepel zout toe. Pers de lookteentjes erin uit. Laat 10 minuten sudderen.

4 Was de prei en snijd ze fijn. Smelt een klont boter in een kleine kookpot, voeg de prei, peper, 1/2 koffielepel zout en 3 soeplepels room toe. Zet een deksel op de kookpot. Laat ongeveer 5 minuten stoven.

5 Neem de kikkerbillen uit de kookpot en ontbeen ze. Laat het kookvocht van de kikkerbillen inkoken tot er een halve l overblijft. Voeg de ontbeende kikkerbillen toe. Dek af. Plaats in de koelkast.

saus:

- Dit heb je nodig:
- voor 10 personen
 - * 3x 25 gram boter
 - * 6 sjalotten
 - * 1 kg kikkerbillen
 - * een halve l water
 - * 1 visbouillonblokje
 - * een halve l droge witte wijn
 - * 2 teentjes knoflook
 - * peper, zout
 - * 10 bladerdeeggebakjes
 - * 2,5 stammen wit van prei
 - * 13 soeplepels room
 - * witte maïzena express
 - * 40 ml citroensap
 - * bieslook & peterselie



Kikkerbiljetjes in bladerdeeggebakje



Snijd bieslook fijn. Was de peterselie en snijd met een schaar fijn in een glas.

1 Voeg 10 soeplepels room toe aan het kookvocht met de kikkerbillen. Breng aan de kook.

2 Bind de saus met maizena express.

3 Roer er een stuk boter door. Pers de citroen.



4 Breng de saus op smaak met 2 soeplepels en 2 koffielepels citroensap, peper, zout, bieslook en peterselie.

Dien op :

1 Verwarm de bladerdeeggebakjes in de oven op 100°C.

2 Leg met een koffielepel een beetje gestoofde prei op de bodem van de bladerdeeggebakjes

3 Vul, met een koffielepel, de bladerdeeggebakjes met de saus.

