

## **lamstongetjes in roomsaus**

### **Bereiding**

1. Verwijder de bloedresten uit tong door ze 12 uur in koud zout water te leggen (het water 3 x verversen).
2. Haal de tong uit het water.
3. Leg de tong in koud water. Breng het water aan de kook. Laat de tong 5 minuten koken. Giet af. Laat de tong uitlekken.
4. Breng water aan de kook met 1 ui, 1 wortel, prei en selder (in zijn geheel laten).
5. Leg de tong erin & laat minimum 2 uur zachtjes sudderen.
6. Probeer of je met een scherp mesje door het vlees kan duwen. Dan is de tong gaar. Haal de tong uit het water & verwijder het vel (valt er vanzelf af) evt. wachten tot ze koud zijn.
7. Snijd de tong 2

### **roomsaus:**

bouillon zeven

+ look, champignons & preiringen (garnituren)

eventjes opkoken.

evenveel room als bouillon toevoegen.

Laten inkoken

de tongen erin heropwarmen

+ geconcasseerde tomaten

+ balsamico-azijn

+ gehakte peterselie