KROKANT GEBAKKEN ZWEZERIKEN MET SCHORSENEREN IN NAZARETH KAASSAUS



Instructions:

Schil de schorseneren en spoel ze in water met de azijn

Kook de schorseneren beetgaar in gezouten water

Maak een roux met de boter, bloem, kippenbouillon, Nazareth kaas en de kruiden

Meng de schorseneren in de saus en houd warm in een oven van 120°

Snij de zwezeriken in plakken en bak ze aan boter, kruiden met peper en zout

Dien op met de schorseneren

Serves:

4 people

Recepttype:

Hoofdgerecht

Moeilijkheid:

2.5