



Gelardeerde Ossehaas Jardinière

- [Home](#)
- [Menu](#)
- [Eigen keuze](#)
- [Sauzen](#)
- [Patisserie](#)
- [Confiserie](#)
- [Speciaal](#)
- [Één pans gerechten](#)
- [Leuk als hobby](#)
- [Fotoalbum](#)
- [Tabellen](#)
- [Begrippen](#)
- [Handige tips](#)
- [Gastenboek](#)
- [Contact](#)
- [Sitemap](#)

	<p><u>De auteur van deze site is op generlei wijze aansprakelijk voor het mislukken van de producten door welke oorzaak dan ook.</u></p>
RECEPTUUR	WERKWIJZE
<p>1 dl. rode wijn 1 dl. madeira 1 dl. bouillon 2 el. cognac olie boter 100 gr. selderij uitjes worteltjes groene + zwarte olijven laurier tijm, peper, zout</p>	<p>Lardeer of laat de slager de ossehaas larderen. Schroei het vlees dicht in de olie en de boter. Flambeer het met de cognac , die uit moet branden Fruit in de braadboter de uitjes, worteltjes,selderij. Blus het af met de rode wijn en madeira. Voeg de olijven,laurier, tijm, peper en zout toe en de bouillon. Laat alles in een open pan ± 60 minuten stoven.</p> <p>WIJN TIP!!: Rode Bordeaux,Côte de Blaye</p>
<p>Puree Zanetta</p> <p>2 eieren 800 gr aardappelpuree 100 gr. champignons 100 gr. Gruyèrekaas</p>	<p>Roer de geklopte eieren door de puree. Maak een kuiltje in leg daar de in boter gebakken champignons in. Strijk het kuiltje dicht en strooi er de kaas over. Giet wat gesmolten boter over de kaas en laat het 20 minuten in de oven gratineren.</p>

