



# Het virtuele Restaurant

## Lamsbout in korst

- [Home](#)
- [Menu](#)
- [Eigen keuze](#)
- [Sauzen](#)
- [Patisserie](#)
- [Confiserie](#)
- [Speciaal](#)
- [Éénpans gerechten](#)
- [Tabellen](#)
- [Woordenlijst](#)
- [Handige tips](#)
- [Gastenboek](#)
- [Contact](#)
- [Sitemap](#)
- [Favorieten](#)

	<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>
<b>RECEPTUUR</b>	<b>WERKWIJZE</b>
1 kg lamsbout spinazie champignons ui laurier zout	Braad de lamsbout 30 à 40 minuten in een hete <b>oven</b> . Laat de bout afkoelen en bestrijk deze met een mengsel van fijn gehakte spinazie, dun gesneden champignons, gehakte ui, laurier en zout. Bedek de bout met een laag <b>soezenbeslag</b> en laat deze in een matige oven goudbruin worden. Serveer er een <b>sauce Béarnaise</b> aurore bij. ( Béarnaise met tomaten puree)  <b>WIJN TIP!!:</b> Médoc, Pomerol
Gebakken aardappelen	Kook de klein aardappeltjes bijna gaar. Giet ze af en bak ze direct in de boter.
maïs met paprika  maïsgroene paprika ui	Sauteer gekookte maïskorrels met een groen paprika en ui in de boter. Voeg er een derde deel flageoletboontjes door en strooi er knapperig gebakken reepjes ham over.



[Bakkerijmuseum](#)  
[Baby kookboek](#)  
[Bureau voor de voeding](#)  
[Heel Holland bakt](#)



[Callebaut](#)  
[Chocoloco](#)  
[Martinez chocolade](#)  
[Femke en Sander](#)  
[PaTESSerie](#)