



Het virtuele Restaurant

Lamszadel met kastanjes

	<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
1 lamszadel 500 gr. kastanje puree 2 grote uien 60 gr. broodkruim 2 dl. droge witte wijn	Braad de lamszadel in een hete oven rosé. Laat intussen de gesnipperde ui in de wijn sudderen en wrijf ze door een zeef. Voeg het vocht toe aan de uienpuree en roer er op een zacht vuur de kastanjepuree door. Snij de lamszadel in de lengte in en smeer in de snedes de puree en druk alles weer aaneen. Giet het overgebleven vocht over het vlees en bedek het met broodkruim. door er klontjes boter op en laat er in een hete oven een korstje op komen.
Gebakken aardappelen	Snij van de aardappelen dunne plakjes. Droog ze even af en bak ze in de olijfolie gaar en egaalbruin (30 min.)
Bloemkoolroosjes met paranoten	Snijd de bloemkool in kleine roosjes. Bak de geschaafde paranoten in de boter en strooi deze over de bloemkoolroosjes

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



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



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