



# Het virtuele Restaurant

## Tongfilets Queen Elizabeth

	<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>
<p>1 flinke zeetong 150 gr. garnalen 50 gr. fijn gehakte champignons 4 grote slabladeren sap 1/2 citroen 1/2 fles Chablis</p>	<p>Fileer de tong. Bak de tongfilets samen met de garnalen in de boter aan. Bak de champignons tot ze zacht zijn en maak er met een beetje room een puree van. Doop de sla bladeren in even in heet water en leg in elk blad een filet een kwart van de garnalen en de champignonpuree. Wikkel het blad er goed om heen en sluit het af met een cocktailprikker of een stukje touw. Leg de gevulde slabladeren in een pan en doe er dan de Chablis en het citroensap bij. Laat het geheel ongeveer 20 minuten zachtjes sudderen. Serveer het gerecht met <b>sauce blonde</b>. Drink hier Chablis bij.</p>

- [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 chocolate](#)  
[Femke en Sander](#)