

PICATTA VAN LAMSFILE'S MET GEBAKKEN COUGETTE PANNENKOEKJES EN EEN TUINKRUIDENSAUS

Bestelling voor 18 man!

Picatta van lamsfile' met gebakken courgette, pannenkoekjes en een tuinkruidensaus.

Lamsfile' 10 stuks

Doosje , rozemarijn, dragon, 1 bolletje look, 2 peterselie, 1 oregano, 1 watercresson

8 groene courgette

2 pakjes goede boter

Gryere kaas geraspt 1 kg

Eitjes 20 stuks

1,5 kg bloem

2 ltr melk

Pezo

Bruine fond 6 potjes

Maak een pannekoekbeslag (dik houden)

250 gram bloem

3 eieren

350 gram melk

Maak op smaak met pezo en fijn gesneden oregano

Bak de pannekoek en steek ze uit

Maak een tapanade van kaas kruiden bloem en fijn gehakte kruiden, bloem en ei

Snij de lamsfile' in dunne plakjes en bedek een kant met de kaastapanade

Snij de courgette in fijne blokjes (zonder zaad) en bak deze kort

Laat de saus inkoken tot sausdikte en voeg de resterende kruiden en look toe, monteren met boter

Bak de vleeslapjes mooi krokant en dresseer deze met de resterende produkten

Eet smakelijk

koken
