



Kikkerbilletjes met lookboter

Bereidingstijd

< 30 min

Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

500 gram kikkerbilden (16-20, ontdooid)

peper en zout

bloem

100 gram boter

1 sjalot (fijnggehakt)

3 teentjes knoflook (geperst)

1 handvol peterselie (fijnggehakt)

1 citroen (sap)

1 scheutje cognac

Bereidingswijze

- 1.** Droog de kikkerbilden af en kruid ze met peper en zout. Wentel ze door de bloem (schud de overtollige bloem af).
- 2.** Verhit boter in een pan en bak de kikkerbiljetjes tot ze mooi bruin zijn.
- 3.** Meng ondertussen de sjalot, de knoflook, de peterselie en het citroensap door de boter. Breng op smaak met peper en zout en een scheutje cognac.
- 4.** Haal de kikkerbiljetjes uit de pan en hou ze warm.
- 5.** Laat in dezelfde pan de knoflookboter even schuimen.
- 6.** Giet de saus over de kikkerbiljetjes.
- 7.** Serveer met brood.