



Boodschappenlijst

Rode wijnsaus voor lamskroontje met zilveruitjes

Voor 2 porties

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> 150 gr zilveruitjes | <input type="checkbox"/> 1 laurierblad |
| <input type="checkbox"/> 10 gr boter | <input type="checkbox"/> 150 ml runder- of lamsfond |
| <input type="checkbox"/> scheutje olijfolie | <input type="checkbox"/> 10 gr zachte boter gemengd met 10 gr bloem (beurre manié) |
| <input type="checkbox"/> 1 snuifje bruine suiker (cassonade) | <input type="checkbox"/> optioneel: 1 kl rode bessenconfituur |
| <input type="checkbox"/> 300 ml droge rode wijn (Syrah, Grenache of Rioja) | <input type="checkbox"/> optioneel: een scheutje sherryazijn |
| <input type="checkbox"/> 1 takje rozemarijn | <input type="checkbox"/> zout en peper |
| <input type="checkbox"/> 1 takje tijm | |