



Boodschappenlijst

Züricher Geschnnetzelttes met rösti

Voor 4 porties

600 gr kalfsvlees (mager, in dunne reepjes)

250 gr champignons (in plakjes)

1 ui (fijngesnipperd)

200 ml room

100 ml droge witte wijn

150 ml kalfs- of kippenbouillon

1 el bloem

40 gr boter

1 el zonnebloemolie

1 el fijngehakte platte peterselie

1 kl citroensap

zout en peper naar smaak