



Cuisses de grenouille (kikkerbiljetjes in lookboter)

Malse kikkerbiljetjes gebakken in bruisende look-peterselieboter, een echte bistrodelicatesse. Verrassend fijn van smaak en snel klaar.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	15'	4	Voorgerecht

Ingrediënten

- 24 kikkerbiljetjes
- 50 gr bloem
- 80 gr boter
- 4 teentjes look
- 1 bosje platte peterselie
- 1 citroen

2 eetlepel olijfolie

zout en peper

Bereidingswijze

- 1.** Dep de kikkerbiljetjes goed droog en kruid ze met zout en peper.
- 2.** Wentel de biljetjes door de bloem en klof de overtollige bloem eraf.
- 3.** Verhit de olijfolie met de helft van de boter in een grote pan tot ze schuimt.
- 4.** Bak de kikkerbiljetjes in porties 3 tot 4 minuten per kant goudbruin. Haal ze uit de pan en houd ze warm.
- 5.** Pel en snipper de look fijn en hak de peterselie grof.
- 6.** Doe de rest van de boter in de pan en laat de fijngesneden look zachtjes meebakken zonder te kleuren.
- 7.** Leg de kikkerbiljetjes terug in de pan en schep ze om in de lookboter.
- 8.** Bestrooi met de gehakte peterselie en knijp er wat citroensap over.
- 9.** Serveer meteen met stokbrood om de saus mee op te deppen.

Ontdek meer recepten op kookpot.be