



Boodschappenlijst

Gigot d'agneau: gebraden lamsbout met look en rozemarijn

Voor 6 porties

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> 1 lamsbout van ongeveer 2 kg | <input type="checkbox"/> 50 gr boter |
| <input type="checkbox"/> 6 teentjes look | <input type="checkbox"/> 150 ml droge witte wijn |
| <input type="checkbox"/> 4 takjes verse rozemarijn | <input type="checkbox"/> 200 ml lichte vleesbouillon |
| <input type="checkbox"/> 4 eetlepels olijfolie | <input type="checkbox"/> grof zeezout en versgemalen zwarte peper naar smaak |