



Kalfskoteletten met kalkoenlever

- [Home](#)
- [Menu](#)
- [Eigen keuze](#)
- [Sauzen](#)
- [Patisserie](#)
- [Confiserie](#)
- [Speciaal](#)
- [Één pans gerechten](#)
- [Leuk als hobby](#)
- [Fotoalbum](#)
- [Tabellen](#)
- [Begrippen](#)
- [Handige tips](#)
- [Gastenboek](#)
- [Contact](#)
- [Sitemap](#)

	De auteur van deze site is op generlei wijze aansprakelijk voor het mislukken van de producten door welke oorzaak dan ook.
RECEPTUUR	WERKWIJZE
4 kalfskoteletten kalkoenlevers 4 eidooiers peterselie 1 dl sherry	De koteletten moeten nog aan elkaar zitten.!!! Braad een paar levertjes kort in de boter. Wrijf ze door een zeef en meng ze met de eidooiers, gehakte ui, gehakte peterselie en in melk geweekt korstloze witte boterhammen, theelepeltje geraspte citroenschil, en 1 dl sherry. Smeer dit mengsel tussen de koteletten en wikkel ze in aluminiumfolie. Bak ze ± 75 minuten in een matig warme oven. Verwijder de laatste 20 minuten de folie om ze mooi bruin te laten worden. Geef hierbij sauce au oignons velouté WIJN TIP!!: Beaujolais Villages
kriel aardappeltjes bouillon saffraan	Kook de aardappeltjes in de bouillon met de saffraan gaar.
jonge raapjes bruine basterd suiker	Kook de in reepjes gesneden raapjes net gaar. Laat ze met wat boter en de suiker in een oven glaceren .



[Bakkerijmuseum](#)
[Bureau voor de voeding](#)
[Heel Holland bakt](#)
[PaTESerie](#)



[Callebaut](#)
[Chocoloco](#)
[Martinez chocolade](#)
[Femke en Sander](#)