



Snoekbaarsrecepten II v0.1

Inhoudsopgave.

Snoekbaarsfilet met broodsaus.	3
Gebruikte afkortingen.....	4

Snoekbaarsfilet met broodsaus.



Menugang: Hoofdgerecht
Keuken: Duitse
Personen: -
Sterren: ***
Bron: Ute Herzog

Ingrediënten:

50 g boter
¼ l bouillon, groente-
80 g brood, bruin
1 citroen
1 eidooier
1/8 l melk
- peper, versgemalen
3 el room
2 sjalotten, fijn-
gesneden
350 g snoekbaarsfilet
60 g spekblokjes
1/8 l wijn, witte, droge
- Worcestersaus voor
het kruiden
- zout

Bereiding.

Pers de citroen uit, snijd de snoekbaarsfilet doormidden en marineer ze 5 min. in het citroensap.

Dep de filets daarna droog.

Bak de spekblokjes uit in een pan, voeg de helft van de boter toe en bak de snoekbaarsfilets ca. 3 min. aan elke kant.

Blus het af met de witte wijn, breng het op smaak met zout en versgemalen peper en laat de vis met gesloten deksel op een laag vuur in ca. 8 min. gaar worden.

Leg de filets dan op een bord, dek ze af met aluminiumfolie en houd ze warm in de oven op 90°C.

Zeef de witte wijn door een zeef en zet die apart.

Verhit de resterende boter in een pan, voeg de sjalotten toe en sauteer ze tot ze doorschijnend zijn.

Voeg de witte wijn, de bouillon en de toe en breng het aan de kook.

Roer langzaam het geraspte brood erdoor en laat het sudderen tot de saus dikker wordt.

Breng de saus op smaak met zout, versgemalen peper en Worcestersaus.

Meng de eidooier met de room, voeg een beetje van de saus toe.

Meng het goed door en roer er dan de rest van de saus door.

Serveer de snoekbaarsfilets met de saus.

Bereidingstijd: - min.

Grill-/oventijd: - min.

Wachttijd: - min.

Calcium: - mg

Energie kJ: -

Energie kcal: -

Eiwit: - g

Koolhydraten: - g

w/v suikers: - g

Natrium: - mg

Vet: - g

w/v onverzadigd: - g

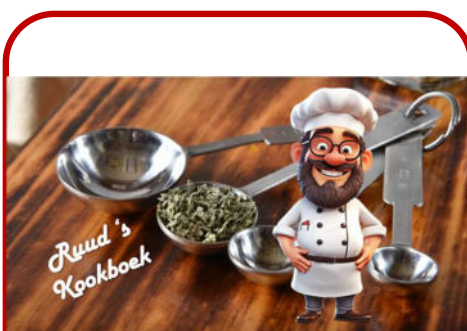
w/v verzadigd: - g

Vezels: - g

Groente: - g

Zout: - g

Gebruikte afkortingen.



v2.4

Afkorting	Betekenis
#	Aantal
ael	Afgestreken eetlepel
akl	Afgestreken koffielepel
atl	Afgestreken theelepel
bal	Balletje
bgls	Bierglas
bk	Bekertje
bkj	Bakje
bl	Blik
bld	Blaadje
blj	Blikje
blk	Blok
blkj	Blokje
bol	Bolletje
brd	Bord
brgls	Borrelglas
bs	Bosje
bdl	Bundel
cgl	Cocktailglas
cp	Cup(s)
dl	Deciliter
dln	Deel
dp	Dopje
drd	Draadje(s)
drp	Druppel(s)
dsl	Dessertlepel
ds	Doosje
el	Eetlepel (= 1/2 kol)
fls	Fles
flj	Flesje
g	Gram
gbk	Grote beker
gbl	Groot blik
gfl	Grote fles
gkp	Grote kop
gls	Glas (150 ml)
grl	Groentelepel
gzk	Grote zak
hoh	Half-om-half
hv	Handvol
jgls	Jeneverglas
kbk	Klein bakje
kbl	Klein blik
kbs	Klein bosje
kfl	Klein flesje
kg	Kilogram
kkrp	Kropje
kl	Kleine
klmj	Klontje
klnt	Klont
km	Kommetje
knl	Knol
kol	Koffielepel (= 2 tl)
kp	Kopje
kpj	Kuipje



v2.4

Afkorting	Betekenis
kpl	Klein plukje
kpt	Klein potje
krr	Krop
kst	Klein stukje
kstrk	Kleine struik
lgls	Likeurglas
m	Moot
mbi	Miniblikje
p.p.	Per persoon
par	Partje
pk	Pak
pkj	Pakje
pkt	Pakket
pl	Plak
plj	Plukje
ppj	Pijpje
prt	Portie
pt	Pot
ptj	Potje
rl	Rol
rp	Reep
sch	Scheutje
schf	Schijfje
schl	Schaaltje (150 g)
scht	Scheut
sl	Soeplepel
slg	Slagen
spr	Sprietje
stf	Staafje
stj	Stuk(je)
stk	Stokje
stl	Stengel
strk	Struik
strnk	Stronk
sn	Snee
snf	Snuifje
st	Stuk(s)
tb	Tablet
tf	Toefje
tl	Theelepel
tn	Teentje
trs	Tros
trs	Trosje
tub	Tube
vel	Volle eetlepel
vl	Vel
vrk	Vierkantje
vlt	Vingerlengte
voorb.tijd	Vorbereidingstijd
wgl	Winglas
zk	Zak(je)



<https://ruudskookboek.nl>

Ik steun..



**Elephant
Experience**

..U ook???

Het IBAN-nummer van de Stg. Blind Elephant Experience luidt:
NL63 RBRB 0943 525 756

Compressed by

