

Karnemelkpapsaus

KARNEMELK- PAPSAUS

Ingrediënten (voor 4 personen)

- *karnemelk (200 ml)
- *spek (4 schijven gesneden)
- *sjalotten
- *bloem
- *peper
- *zout

BEREIDINGSWIJZE

- *Karnemelk koken en koken met wat bloem. Schillen gesneden spek en sjalotten en laten uit de pan komen.
- *In het bakken rest wat groenten zijn behouden. Dit gebakken karnemelk bij de sjalotten. Goed omschoven en koken met peper en zout.
- *De afzet opbrengen met gekookte bloemige aardappelen.

2015-01-01

COLLECTIE

Culinair Genootschap Meetjesland

INVENTARISNUMMER

CGM_026

BESCHRIJVING

Deze saus werd met weinig ingrediënten gemaakt, namelijk karnemelk, spek, sjalotten, bloem, peper en zout. Als ze klaar was, werd ze opgediend met gekookte bloemige aardappelen.

OBJECTTYPE

recept

PLAATSEN

Eeklo

DATERING

2015

TREFWOORD

recept, karnemelk, saus, spek

VERWERVING

Iris De Pover