



Boodschappenlijst

Rode wijnsaus voor lamskroontje met zilveruitjes

Voor 2 porties

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> 150 gr zilveruitjes | <input type="checkbox"/> 1 takje tijm |
| <input type="checkbox"/> 1 klontje boter | <input type="checkbox"/> 1 laurierblad |
| <input type="checkbox"/> scheutje olijfolie | <input type="checkbox"/> 150 ml runder- of lamsfond |
| <input type="checkbox"/> 1 snuif bruine suiker (cassonade) | <input type="checkbox"/> beurre manie (klontje boter met bloem gekneed) |
| <input type="checkbox"/> 300 ml droge rode wijn (Syrah, Grenache of Rioja) | <input type="checkbox"/> optioneel: 1 kl rode bessenconfituur, drup sherryazijn |
| <input type="checkbox"/> 1 takje rozemarijn | |

Boodschappenlijst van [kookpot.be](https://www.kookpot.be) · wereldwijd de meest uitgebreide receptensite