



Cuisses de grenouille (kikkerbilletjes in lookboter)

Malse kikkerbilletjes gebakken in bruisende look-peterselieboter, een echte bistrodelicatesse. Verrassend fijn van smaak en snel klaar.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	15'	4	Voorgerechten & hapjes

Ingrediënten

- 24 kikkerbilletjes
- 50 gr bloem
- 80 gr boter
- 4 teentjes look
- 1 bosje platte peterselie
- 1 citroen

2 el olijfolie

zout en peper

Bereidingswijze

1. Dep de kikkerbiljetjes goed droog en kruid ze met zout en peper.
2. Wentel de biljetjes door de bloem en klop de overtollige bloem eraf.
3. Verhit de olijfolie met de helft van de boter in een grote pan tot ze schuimt.
4. Bak de kikkerbiljetjes in porties 3 tot 4 minuten per kant goudbruin. Haal ze uit de pan en houd ze warm.
5. Pel en snipper de look fijn en hak de peterselie grof.
6. Doe de rest van de boter in de pan en laat de fijngesneden look zachtjes meebakken zonder te kleuren.
7. Leg de kikkerbiljetjes terug in de pan en schep ze om in de lookboter.
8. Bestrooi met de gehakte peterselie en knijp er wat citroensap over.
9. Serveer meteen met stokbrood om de saus mee op te deppen.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)