

*Wijn*WERELD.ONLINE
voor 's werelds mooiste wijnen

RECEPTEN,
GERECHTEN

IN COMBINATIE MET ONZE WIJNEN

love and enjoy!

KABELJAUWHAASJES IN FRISSE ROMIGE SKYRR SAUS

LES CARRASSES LA SERRE BLANC

BEREIDINGSTIJD; 40 MINUTEN
AANTAL PERSONEN; 4 PERSONEN



BENO DIGD HEDEN

4 KABELJAUWHAASJES
1 UI FIJNGESNIPPERD
100 ML WITTE WIJN
150 ML ROOM
3 KOFFIELEPELS
KAPPERTJES
1 TAKJE TIJM GERITST
1 LAURIERBLAD
5 EETLEPELS SKYR
1 EETLEPEL ROOMBOTER
PETERSELIE
ZOUT EN PEPER

1

WENTEL DE GEKRUIDE KABELJAUW STUKKEN
IN BLOEM EN BAK DEZE AAN IN BOTER. JE HOEFT ZE ALLEEN
LICHT TE LATEN KLEUREN. HOU HET KORT ZODAT HET
KABELJAUWHAASJE MOOI MALS EN SAPPIG BLIJFT.
MAAK DE SAUS, SMELT EEN KLONTJE BOTER EN STOOF DE
FIJNGESNIPPERDE UI AAN, VOEG ER DE KAPPERTJES
EN DE WIJN AAN TOE EN LAAT EVEN DROOG SUDDEREN.
VERVOLGENS VOEG JE DE ROOM EN DE SKYR TOE
KRUID DE SAUS NAAR SMAAK MET PEPER EN ZOUT
EN VOEG LAURIERBLAD EN TIJM TOE + 1 EETLEPEL GOEDE BOTER,
DIT DOET DE SAUS GLANZEN.

2

LEG DE STUKKEN KABELJAUWHAASJES
NU IN DE SAUS EN LAAT HET MET HET DEKSEL OP DE PAN
NOG ZO'N 10 MINUTEN ZACHTJES SUDDEREN.
WANNEER DE SAUS IETS TE DIK WORDT KUN JE ER
GEWOON EEN HEEL KLEIN BEETJE WATER AAN TOEVOEGEN.
BESTROOI TOT SLOT MET GESNIPPERDE PETERSELIE.
HET KABELJAUWHAASJE KUN JE SERVEREN
MET GEKOOKTE AARDAPPELS, EEN AARDAPPELPUREE
EN ZELFS MET PASTA OF RIJST.

3

SERVEER DIT MET GEKOOKTE AARDAPPELS EN EEN FRISSE SLA,
AFGEWERKTE MET BIESLOOK, DASLOOK,
KLEINE ZURKEL-/ZURINGBLAADJES
EN BLOEMETJES VAN DE EETBARE VIOOLTJES.

*Wijn*WERELD.ONLINE
voor 's werelds mooiste wijnen



*Eet
Smakelijk*