

Kikkerbiljetjes met Ricard

BENODIGDHEDEN: Ingrediënten voor 4 personen

BEREIDING:

- 16 Kikkerbiljetjes (middelmaat)
- 1 grote ui
- 2 eetlepels Ricard
- 1.5 dl room
- 1 bos peterselie
- 1 teentje look
- 100 gr. Boter
- peper
- zout
- 100 gram bloem
- $\frac{3}{4}$ liter melk



Laat de kikkerbiljetjes gedurende anderhalf uur ontdooien in de melk. Dep ze droog en wentel ze in de bloem. Laat de helft van de boter smelten in de pan en bak beide kanten goudbruin en laat ze gedurende 5 minuutjes garen. Voorzie deze van peper en zout. Haal de biljetjes uit de pan en hou ze warm in een licht voorverwarmde oven.

Saus

Stoof de fijngehakte ui en look samen in dezelfde braadpan tot ze mals zijn en alle vet hebben opgenomen. Voeg er de room bij gevolgd door de Ricard en laat dit gedeeltelijk indikken. Laatst voegen we de fijngehakte peterselie toe. Breng op smaak met peper en zout.