




Tuinkruiden flensjes bij de runderbouillon



-  Bereiden in: Pan
-  Voorbereiding: 0 min.
-  Bereiding: 20 min.

Recept voor 4 personen

Ingredienten

- 50 gr. bloem
- 1 ei
- 1 dl melk
- Zout
- Bieslook (naar smaak)
- Peterselie (naar smaak)
- Bladselderij (naar smaak)

Voedingswaarde

-

image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>

Schansweg 6 - 7481 TK Haaksbergen
+31 (0)53 436 71 12
info@sameneenkoekopen.nl
www.sameneenkoekopen.nl

Tuinkruiden flensjes bij de runderbouillon



Bereiding

- 1 Doe de melk en de eieren in de blender.
- 2 Zeef de bloem. Voeg de bloem lepel voor lepel toe aan de massa in de draaiende blender.
Er moet nu een glad beslag ontstaan.
- 3 Hak de tuinkruiden zeer fijn en meng deze door het beslag
- 4 Zet een koekenpan op het vuur en spuit deze licht in met bakvormspray (inwrijven met plantaardige olie is ook een optie)
- 5 Rol de flensjes strak op tot rolletjes. Van de rolletjes plakjes snijden en die worden in het bord gelegd
- 6 Dresseer de plakjes netjes in het bord en schenk er een stevig getrokken runderbouillon over heen.

image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>

Voor meer recepten ga naar:

www.sameneenkoekopen.nl/recepten