

Ingrediënten (4 personen)

- Pens
- Appelmoes
- Aardappel
- Ei
- Room
- Chapelure



Recept

- Pens ontvellen en in schijfjes in ovenschotel leggen
- Appelmoes mixen + schotel bedekken
- Aardappelpuree maken + ei + room + schotel bedekken
- Chapelure + boter
- In oven 180°C – 30 minuten

Bron





De Perfecte Keuken

Jaargang 6 – Aflevering 191

Piet Huysentruyt en Petra


Info Online

Door Piet Huysentruyt | Uit De Perfecte Keuken

 Beginner |  4 personen |  Tussen 30 en 60 minuten |  Belgisch

INGREDIËNTEN

- 16 el aardappelpuree
- 16 el appelmoes
- paar klontjes boter
- 8 el paneermeel
- 4 zwarte pensen

 Print dit boodschappenlijstje


BEREIDINGSWIJZE

1. Ontvel de zwarte pensen. Snijd de pensen in stukken en beleg er een ovenschotel mee. Overdek met de appelmoes en daarna met de aardappelpuree (maak die zeker zeer smeug).
2. Overstrooi met paneermeel en schik er wat klontjes boter op. Plaats gedurende 30 minuten in een oven van 180°C.

<http://koken.vtm.be/recept/pensen-schotel>

Pensen schotel


20 sep 2011





+ Toevoegen aan Mijn Keuken


Ingrediënten


- 4 zwarte pensen
- 16 el appelmoes
- 16 el aardappelpuree
- 8 el paneermeel
- paar klontjes boter



 Piet Huysentruyt



 De Perfecte Keuken


 Beginner


 4 personen


 Tussen 30 en 60 minuten


 Belgisch


 Hoofdgerecht

Bereiding

1. Ontvel de zwarte pensen. Snijd de pensen in stukken en beleg er een ovenschotel mee. Overdek met de appelmoes en daarna met de aardappelpuree (maak die zeker zeer smeug).
2. Overstrooi met paneermeel en schik er wat klontjes boter op. Plaats gedurende 30 minuten in een oven van 180°C.

☆☆☆☆☆
Nog geen stemmen

<http://www.kookeiland.be/recepten/receptdetail.asp?id=2805&delete=1>



pensen schotel

Chef: Piet Huysentruyt

Menugang: Hoofdgerechten

Categorie: Vlees

Type: Ovenschotel

Aantal personen: 4



Benodigheden

- 4 zwarte pensen
- 16 el appelmoes
- 16 el aardappelpuree
- 8 el paneermeel
- klontje alpro bakken & braden

Werkwijze

- Ontvel de zwarte pensen.
- Snijd de pensen in stukken en beleg er een ovenschotel mee.
- Overdek met de appelmoes en daarna met de aardappelpuree (maak die zeker zeer smeug).
- Overstrooi met paneermeel en schik er wat klontjes Alpro B&B op.
- Plaats gedurende 30' in een oven van 180°.

Video link:

<https://vtm.be/artikel/pensenschotel>