









Ingrediënten, recept en foto's



| | | |
|------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| Laagjes : | | |
| 4 aardappelen | Aardappelen in schil in boterhamzakje – 7 minuten in microgolf Schillen en in schijfjes snijden |  |
| 500 g champignons 1 lookteentje | Champignons kuisen en aanstoven in olijfolie met 1 teentje versnipperd look |  |
| 2 preistengels Tijm | Wassen in stukjes snijden, aanstoven met olijfolie en tijm |  |
| 4 rode uien | Uien pellen en in 4 delen ½ ui per potje |  |

| | | |
|-----------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| 4 kabeljauw haasjes Paprikapoeder | Gebruikt : Diepvries Makro, deze vind ik de mooiste stukken Ontdooien in microgolf : 0.5 minuut langs elke kant tot ze ontdooit zijn, opgelet ze mogen niet garen. Goed droogdeppen ! In blokjes snijden en inwrijven met paprikapoeder |  |
| 1 doos kreeftensoep Zelfde hoeveelheid vh blik melk | Kreeftensoep en melk mengen met garde |  |
| Geraspte kaas | Hoeveelheid naar wens |  |
| Oven : 200°C | 30 minuten |  |

Bron

Martine Lycke

28/11/2014