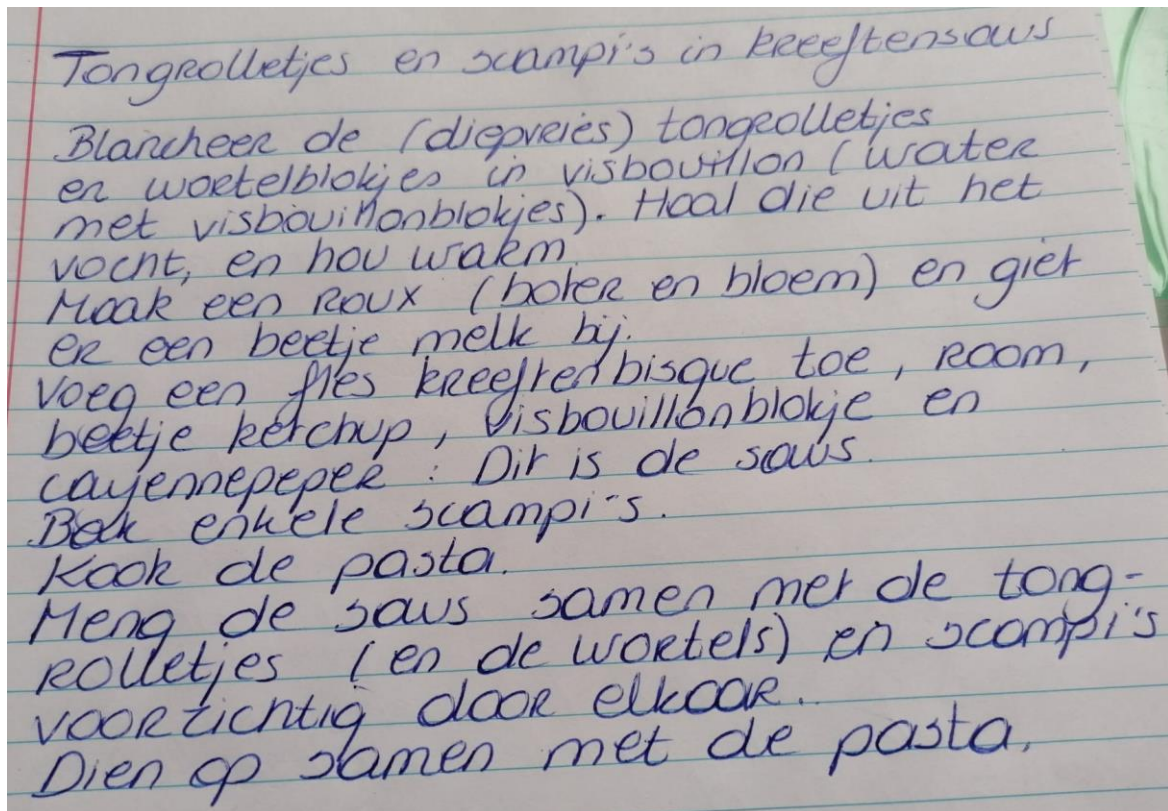


## Ingrediënten en Recept



## Bron



Libelle Lekker kookclub  
 © Groep (Openbaar) - 64,3 d. leden



Filip van den Bossche

17 oktober om 14:03 · 🌐

<https://www.facebook.com/groups/libellelekkerkookclub/posts/1400422827152977>

<https://www.facebook.com/groups/libellelekkerkookclub/posts/1399938830534710>

Info Martine Lycke

25/12/2022

\*= Groenten:

1 prei

4 tal wortelen

Fijnsnijden

Pot met warm water opzetten

+ 1 visbouillonblokje

Laten koken

Scharrolletjes toevoegen

02/10/2021 - Makro - 900g - 10.50€

Groenten toevoegen \*

Laten garen

Ondertussen de saus klaarmaken:

Bechamel maken met ui en look, ketchup, cayennepeper, kreeftensoep (Lidl Deluxe) en room toevoegen

Laten inkoken

In ovenschaal doen met gemalen kaas - 3 minuten onder de snel grill

Samen met fettuccini

Dag 2 met gebakken scampi gemaakt

---

Fotos

