



# Kikkerbiljetjes met lookboter



**Bereidingstijd**

< 30 min



**Moeilijkheidsgraad**

Eenvoudig



## Ingrediënten

500 gram kikkerbillen (16-20, ontdooid)

peper en zout

bloem

100 gram boter

1 sjalot (fijnggehakt)

3 teentjes knoflook (geperst)

1 handvol peterselie (fijnggehakt)

1 citroen (sap)

1 scheutje cognac

## Bereidingswijze

- 1.** Droog de kikkerbillen af en kruid ze met peper en zout. Wentel ze door de bloem (schud de overtollige bloem af).
- 2.** Verhit boter in een pan en bak de kikkerbilletjes tot ze mooi bruin zijn.
- 3.** Meng ondertussen de sjalot, de knoflook, de peterselie en het citroensap door de boter. Breng op smaak met peper en zout en een scheutje cognac.
- 4.** Haal de kikkerbilletjes uit de pan en hou ze warm.
- 5.** Laat in dezelfde pan de knoflookboter even schuimen.
- 6.** Giet de saus over de kikkerbilletjes.
- 7.** Serveer met brood.