

(zoogenaamd blancheeren). De bouillon kan voor den ragoût dienen.

TÊTE DE VEAU EN TORTUE

De gekookte kalfskop wordt in stukjes gesneden, de hersens in 't geheel op de schaal gelegd, en alles overgoten met warme bruine ragoûtsaus (zie sauzen bij soepen) en versierd met hard ei en augurken. Een lekkere schotel, maar die in den nieuweren tijd in 't vergeetboek is geraakt.

NIERBROODJES

Men hakt de gaar gekookte kalfs- of varkensnieren voegt er peper zout, gehakte peterselie en 1 deciliter bouillon bij en laat ze doorstoven met een lepel bloem met boter gemengd. Dit papje smeert men dik op croûtons of sneedjes brood in den vetpot gebakken, en presenteert het zeer warm.

SCHAPENVLEESCH

Braadtijd 20 minuten per 500 gram.

LAMSBOUT

Men legt de lamsbout twee dagen in marinade (zie osselapjes pag. 67) laat hem uitlekken, terwijl men boter in de pan laat braden en stooft hem dan langzaam gaar, een deel der azijn van de marinade er bijvoegend, met bloem aangemaakt.

LAMSCOTELETTEN

ZIE KALFSCOTELETTEN PAG. 71.