



Cuisse de lapin avec une sauce à la bière avec salade et frites



30 minutes



10 personnes



Ingrediënten

- 10 Cuisses de lapin avec une sauce à la bière
- 2 kg de frites préfrites
- 0,5 kg de salade mixte
- 0,1 kg d'oignon rouge
- 0,1 kg de carottes
- 0,1 l de mayonnaise
- 0,1 l de moutarde
- un filet d'eau
- sel et poivre
- 0,2 botte de persil

Bereiding

Régénérer la Cuisse de lapin avec une sauce à la bière jusqu'à ce qu'elle atteigne une température minimale de 65°C.

éplucher et émincer l'oignon.

Nettoyer les carottes et les éplucher en fines tranches à l'aide d'un économ. Mélanger la laitue mixte avec l'oignon rouge et les carottes.

Préparer une vinaigrette avec la mayonnaise, la moutarde et un filet d'eau. Assaisonner la vinaigrette avec du sel et du poivre et ajouter le persil haché.

Mélanger la vinaigrette à la salade au moment de servir.

Faire frire les frites dans une friteuse à 175°C.

Disposer joliment le plat sur une assiette.

Meer lekkere recepten op Volys.be!

Volys - Oudstrijderslaan 11, B-8860 Lendeledede, Belgie

Tel: (32) (0)51 335020 - Fax: (32) (0)51 314815 - www.volys.be - info@volys.be

