



Kookweb.be

Gevulde broodjes.

Benodigdheden:

- 2 broodjes
- tafelolie
- 300 g garnalen
- 2 eetlepel boter
- 1/2 kl.kerriepoeder
- 3 dl.verse room
- 2eetl.gehakte dille of peterselie

Bereiding:

Snij het bovenste kapje van de broodjes en hol ze uit. Bestrijk ze binnenin met wat olie, en warm ze even op. (Gaat goed in de broodrooster). Fruit ondertussen de garnalen aan in de boter en bestuif ze met de kerrie. Overgiet met de helft van de room en laat indikken. Giet er de rest van de room bij en laat indikken tot een romige massa. Roer de dille of peterselie erdoor en vul de broodjes.

Recept rubriek: Voorgerechten