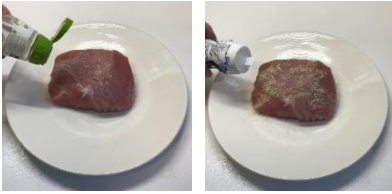


Fricandeanu braden

Wat heb je nodig

500 gram varkensfricandeanu
75 gram boter
½ theelepel zout
2 snufjes peper
100 ml water



Haal de fricandeanu een half uur van tevoren uit de koelkast.
Bestrooi de fricandeanu met peper.
Strooi ook het zout erover.



Doe de boter in de braadpan.
Zet de pan op de kookplaat, op de middelste stand.
Laat de boter bruin worden.



Als de boter bruin is, de kookplaat op de laagste stand zetten.
Leg de fricandeanu in de pan.
Laat het 1 minuut bakken.



Draai de fricandeanu om.
Bak deze kant ook 1 minuut.
Draai de fricandeanu om.



Doe het water erbij.
Laat de fricandeanu 30 minuten braden en draai het af en toe om.
Scheep regelmatig een lepel jus over de fricandeanu (bedruipen).



Zet de kookplaat uit en haal de fricandeanu uit de pan.
Verpak fricandeanu in aluminiumfolie en laat het 10 minuten rusten.
Snijd de fricandeanu in dunne plakken.
