



Lamsnertjes met Spätzli

Benodigheden: 2½ kg. lamsnertjes, 3 groentebouillonblokjes, Croma.

Roomsaus: 1 liter Knorr Bordelaisesaus, 5 dl. crème fraîche, smaakstoffen, 2 teentjes knoflook, 2 vleesbouillonblokjes. 500 gram champignons, ½ bos kervel, gebruneerde amandelschaafsel.

Spätzlibeslag: 400 gram patentbloem, 75 gram maïsmeel, 6 eieren, zout, nootmuskaat, 125 cc. water, 200 gram zachte roomkaas. Spätzlischaaaf, soepborden, roomboter.

Werkwijze spätzli: In een keukenmachine eieren, zout, nootmuskaat, water, roomkaas met de vlinderhaak vermengen. Bloem en maïsmeel toevoegen en kort vermengen. **Even in de koelkast laten rusten.**

Casserole met heet water en zout aan de kook brengen, de **spätzlischaaaf vullen** met het beslag en op de casserole zetten.. Het **beslag doordrukken** en als het deeg boven komt drijven, **nog twee minuten doorkoken** en dan koud spoelen. **Vocht afgieten**, op een **schone theedoek leggen** en voorzichtig **droogdeppen** zodat het tijdens het **bakken niet gaat spatten**.

Niertjes schoonmaken, wassen en **3 minuten blancheren** in de groentebouillon. **Koud spoelen** en nog eens in een schone groentebouillon, 3 minuten blancheren. Koud spoelen, drogen en in **kleine blokjes** snijden van **1½ x ½ cm snijden**. Verwennen met smaakstoffen en kort bakken, blussen met de roomsaus. Kervel fijn hakken, amandelschaafsel bruneren.

Opmaak: In de warme soepborden de **warme gebakken spätzli** beschaafd verdelen met daarop een **louche lamsnier ragout**, gearneerd met amandelschaafsel en gehakte kervel.