



## Amsterdamse uitjes



- [Home](#)
- [Menu](#)
- [Eigen keuze](#)
- [Sauzen](#)
- [Patisserie](#)
- [Confiserie](#)
- [Speciaal](#)
- [Één pans gerechten](#)
- [Leuk als hobby](#)
- [Fotoalbum](#)
- [Tabellen](#)
- [Begrippen](#)
- [Handige tips](#)
- [Gastenboek](#)
- [Contact](#)
- [Sitemap](#)

	De auteur van deze site is op generlei wijze aansprakelijk voor het mislukken van de producten door welke oorzaak dan ook.
<b>RECEPTUUR</b>	<b>WERKWIJZE</b>
<p>1 kg. zilveruitjes          ¼ kopje zout.          500 cc. azijn          500cc. water          ½ laurierblaadje          1 tl. Rozemarijn          ½ tl. koenjit of saffraan          (Colorant)          suiker naar smaak.</p>	<p>Maak de uitjes schoon en spoel ze af met koudwater. Zet de uitjes met een kopje zout 24 uur op een koele plek om het uitje stevig de krijgen. Breng water en de azijn met de kruiden aan de kook en laat dit een poosje trekken. Schep de uitjes in de potten en giet het kruiden mengsel in de potten tot deze goed volzijn . Verdeel de kruiden over de potten. Sluit de potten goed af en laat ze op de kop afkoelen. Zet de potten donker en koelweg</p>



[Bakkerijmuseum](#)  
[Bureau voor de voeding](#)  
[Heel Holland bakt](#)  
[PaTESSerie](#)



[Callebaut](#)  
[Chocoloco](#)  
[Martinez chocolade](#)  
[Femke en Sander](#)