



Het virtuele Restaurant

Asperges met sauce Hollandaise



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

	<p>De auteur van deze site is op generlei wijze aansprakelijk voor het mislukken van de producten door welke oorzaak dan ook.</p>
RECEPTUUR	WERKWIJZE
asperges zout	<p>Snijd van de asperges de harde onderereinden af en kook ze met een snufje zout. Laat ze goed uitlekken en dien ze op, op een warme schaal. Geef er sauce Hollandaise bij.</p> <p>WIJN TIP!!: Johannisberger Valais (Zwitserse wijn)</p>

