



Het virtuele Restaurant

Aspic van Pâté met salade

	De auteur van deze site is op generlei wijze aansprakelijk voor het mislukken van de producten door welke oorzaak dan ook.
RECEPTUUR	WERKWIJZE
200gr. pâté 2½ dl. kippenbouillon 2½ dl. water 1 eetlepel poedergelatine	Wrijf de pâté door een zeef en voeg er de kippen bouillon aan toe. Los de poeder gelatine op in het warme water en meng deze door het pâté bouillon mengsel. Vul kleine kommetjes met de aspic en laat ze goed op stijven. Seveer hier sla bij.



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



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



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