



Het virtuele Restaurant

Avocado Vissauce

	<p><u>De auteur van deze site is op generlei wijze aansprakelijk voor het mislukken van de producten door welke oorzaak dan ook.</u></p>
RECEPTUUR	WERKWIJZE
<p>1 ltr. visbouillon 250 ml witte wijn 125 ml crème fraîche 125 ml room peper/ zout bouquet garni</p>	<p>Laat het bouquet een uurtje trekken in de wijn en de wijnazijn. Zeef het bouquet er uit en gebruik de vloeistof voor het koken en pocheren van groenten en vis. Als men wat visgraten toevoegd is deze bouillon zeer geschikt voor het bereiden van vis.</p>

- [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](#)