



Het virtuele Restaurant

Biefstuk Niçoise

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

	<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
biefstuk van de haas witte wijn olijfolie teentje knoflook ansjovis brood	Maak een marinade van gelijke delen droge witte wijn en olijfolie met een gesnipperd teentje knoflook. Leg de biefstukken hierin. Gril de biefstukken direct van uit de marinade. Leg op de biefstuk 2 gekruide ansjovisjes en serveer ze op een sneetje brood. WIJN TIP!!: Bordeau
Aubergines aubergine ei beschuit	Snij de aubergine in plakken . Haal de plakken door de ei en paneer ze met de fijn gemaakt beschuit. Bakk ze in de boter.
Aardappelen met ham en uien aardappelen ham ui	Fruit een gesnipperde ui samen met de fijngesneden ham en vermeng deze met de in plakken gesneden gekookte aardappelen



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



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