



# Het virtuele Restaurant

## Biefstuk op Normandische wijze

	<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>
<b>RECEPTUUR</b>	<b>WERKWIJZE</b>
Biefstukjes appelen appelsider eenden of kalkoenlevertjes Calvados	<p><b>Pocheer</b> stukjes appel in appelsider. Braad de biefstukjes in olie en/of boter en leg ze op een schaal en omring ze met de gepocheerde appel. Leg op de biefstuk een stukje lever. <b>Flambeer</b> aan tafel de biefstukjes met Calvados.</p> <p><b>WIJN TIP!!:</b> Côte Rôtie</p>
Wafelaardappelen	Snijd met een ribbelschaaf de aardappelen aan plakjes. Droog ze voorzichtig af en bak ze in de frituur knapperig.
Flageoletboontjes met amandelen	Bak gaar gekookte Flageoletboontjes zachtjes in de boter. Strooi er geroosterde amandelen over.

- [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](#)