



# Het virtuele Restaurant

## Bisschopswijn



- [Home](#)
- [Menu](#)
- [Eigen keuze](#)
- [Sauzen](#)
- [Patisserie](#)
- [Confiserie](#)
- [Speciaal](#)
- [Éénpans gerechten](#)
- [Tabellen](#)
- [Begrippen](#)
- [Handige tips](#)
- [Gastenboek](#)
- [Contact](#)
- [Sitemap](#)
- [Favorieten](#)

	<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>
<p>rodehuiswijn water sinaasappel laurierblad kruidnagel pijpkaneel suiker</p> <p>gebruik wijn en water in de verhouding 3:1</p>	<p>Een warme drank op wijn basis die een traditie heeft van vele tientallen jaren. Breng het water aan de kook en voeg er de doorgesneden sinaasappel, laurierblad, kruidnagels en een pijpje kaneel aan toe. Laat dit 2 uur trekken. Zeef de sinaasappel en andere toevoegingen er uit, en voeg de wijn toe en maak dit mengsel op smaak met suiker. Serveer de wijn warm.</p> <p><b>TIP !</b> Steek het laurierblad met de kruidnagels vast in de buitenkant van de sinaasappel.</p>



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



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