



Het virtuele Restaurant

Boeren Paelja

	<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>gele rijst vlees of vleesvervanger</p> <p>(soja kipfilet varkensvlees rundvlees)</p> <p>1 flinke ui prei paprika groente mix boter of olie paprikapoeder kerrypoeder zout peper tomaten puree</p>	<p>Snij de paprika, ui en het vlees of de vleesvervanger in stukjes. Verwarm de olie of de boter en fruit daarin de gesnipperde ui en de stukjes vlees. Voeg de gesneden paprika en de prei toe. Bak dan de paprikapoeder en de kerrypoeder even mee, roer er de tomatenpuree door en bak deze even aan. Voeg dan de groentemix (blikje macedoine de legume) of doperwtjes mais en fijn gesneden worteltjes en de rijst toe. Afmaken met zout en peper</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](#)