



Het virtuele Restaurant

Brandysauce

	<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>55gr. boter 55gr. bloem 570 ml melk 4 el brandewijn of donkere rum 55gr. basterdsuiker</p>	<p>Smelt in een kleine steelpan de boter en roer de bloem erdoor. Kook 2 minuten en roer dan de melk erdoor. Breng aan de kook, al roerend, en laat 10 minuten zachtjes doorkoken. Roer de brandewijn (of rum) en de suiker erdoor. en serveer.</p>

[PDF](#)

[Terug](#)

- Home
- Menu
- Voorgerechten
- Hoofdgerechten
- Nagerechten
- Sauzen
- Patisserie
- Confiserie
- Salades
- 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