



# Het virtuele Restaurant

## Béarnaisesauce

	<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>2½ dl. dragonazijn 2½ dl. droge witte wijn 2 sjalotjes peperkorrels</p> <p>3 eidooiers 40 gram boter 1 eetlepel water (koud) dragon, peterselie</p>	<p>Kook de dragonazijn en de witte wijn met de fijn gehakte sjalotjes en gemalen peperkorrels tot de helft in. <a href="#">reduceren</a></p> <p>Roer intussen <a href="#">au bain marie</a> de eidooiers los en voeg daar geleidelijk de boter en hrt water aan toe. Zeef de ingekookte vloeistof en giet deze geleidelijk bij het eidooier boter mengsel tot er een mayonaiseachtigesaus ontstaat. Voeg voor het opdienen wat fijngehakte dragon en peterselie toe.</p>

- [Home](#)
- [Menu](#)
- [Eigen keuze](#)
- [Sauzen/a>](#)
- [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](#)