



Canapé van pâté de foie gras

	<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>vierkant witbrood geraspte oude kaas</p>	<p>Bak per persoon een sneetje brood goudbruin. Beleg het sneetje brood met een plak pâté de foie gras. Bedek het geheel met een hollandse saus. Strooi wat beskuitkrum en geraspte kaas over de saus. Leg het even onder de grill of in de oven.</p> <p>WIJN TIP!: Oppenheimer, Niersteiner of Madeira.</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](#)