



# Het virtuele Restaurant

## Canard à la Bigarade

- [Home](#)
- [Menu](#)
- [Eigen keuze](#)
- [Sauzen](#)
- [Patisserie](#)
- [Confiserie](#)
- [Speciaal](#)
- [Één pans gerechten](#)
- [Leuk als hobby](#)
- [Fotoalbum](#)
- [Tabellen](#)
- [Begrippen](#)
- [Handige tips](#)
- [Gastenboek](#)
- [Contact](#)
- [Sitemap](#)

	<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>1 tamme eend uitje sinaasappelschilletje 3 dl droge witte wijn 2 dl vleesbouillon 2 sinaasappelen 1 dl Grand Marnier</p>	<p>Leg een half uitje en een sinaasappelschilletje in de eend en braad deze 20 minuten op een hoog vuur. Blus af met de droge witte wijn, vleesbouillon en het sap van 2 sinaasappels. Stoof de eend nog ± 5 kwartier. braad de eendelever even aan en hak ze fijn, Leg een stukje sinaasappelschil 1 minuut in kokend water en hak deze fijn en voeg de lever en sinaasappelschilsnippers het laatste kwartier bij het braadvocht. Roer er op het laatste moment nog de Grand Marnier door.</p> <p><b>WIJN TIP!!:</b> Chateaufort du Pape, Hermitage</p>
<p>Kastanjesoufflé</p> <p>200 gr kastanje puree (blik) 4 eidooiers 6 eiwitten 5dl <a href="#">Béchamelsaus</a></p>	<p>Roer de kastanjepuree door de <a href="#">Béchamelsaus</a>. Klop de eidooiers op en voeg deze toe. Klop de eiwitten stijf en voeg deze voorzichtig toe. Stort de massa in een ovenschaal en zet die 45 minuten in een hete <a href="#">oven</a>.</p>
<p>Doperwtjes à la paysanne</p> <p>doperwtjes uitjes sla</p>	<p>Stoof de erwtjes met water en de uitjes in zo weinig mogelijk water. Bedek de erwtjes met slablaadjes en laat de pan op een heel laag vuur staan.</p>





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



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

- [Home](#)
- [Menu](#)
- [Eigen keuze](#)
- [Sauzen](#)
- [Patisserie](#)
- [Confiserie](#)
- [Speciaal](#)
- [Één pans gerechten](#)
- [Leuk als hobby](#)
- [Fotoalbum](#)
- [Tabellen](#)
- [Begrippen](#)
- [Handige tips](#)
- [Gastenboek](#)
- [Contact](#)
- [Sitemap](#)