



# Het virtuele Restaurant

## Châteaubriand

	<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>
Biefstuk van de Ossehaas	Braad het vlees in de boter. Serveer er <b><u>sauce Béarnaise</u></b>  WIJN TIP!!: Dôle
vBoleten Valentine bloem peterselie, dragon kervel, citroenrasp 4 eetlepels slagroom 1 eidooier 1 lepel tomatenpuree bieslook	Ontdoe de boleten van de steel en bestrooi ze met bloem. Bak ze in de boter en/of spekvet. Strooi er de fijn gehakte peterselie, dragon, kervel en citroenrasp over en roer de slagroom , eidooier en de tomatenpuree er door. Maak het gerecht goed heet en strooi er voor het opdienen wat gehakte bieslook over.
Wafelaardappeltjes	Snij met een ribbelschaaf de aardappelen aan plakjes. Droog ze voorzichtig af en bak ze in de frituur knapperig.
Spruitjes met ui en kaas	Kook de spruitjes kort in buillon met wat ui . Giet het vocht af en roer er <b><u>Mornaysaus</u></b> door.

- [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](#)