



# Het virtuele Restaurant

## Coq au vin

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

	De auteur van deze site is op generlei wijze aansprakelijk voor het mislukken van de producten door welke oorzaak dan ook.
RECEPTUUR	WERKWIJZE
2 braadkippen bloem spek ui 2 teentjesknoflook ½ fles rode wijn	Snij de braadkippen in kwarten en haal ze door de bloem. Braad de kip in boter met de blokjes spek bruin. Voeg wat fijn gesneden ui en de knoflook toe en blus de braadjus met de rode wijn. Doe de deksel op de pan en laat de kip gaar sudderen.  <b>WIJN TIP!!:</b> rode Bougogne bijv. Nuits of Chambertin
Champignonsoufflé  400 gr. Champignons 2 eetlepels bloem 2 dl. koffieroom 4 eieren	Fruit de gesneden champignons in de boter. Maak een papje van de bloem en koffieroom. Giet het papje op de champignons en laat het gaar worden. Roer er dan de eidooiers door en laat het afkoelen. Sla de eiwitten stijf en schep deze door de saus. Schep de massa in een beboterd bakblik en zet ze in een voorverwarmde oven (matig) en laat het in 30 minuten souffleren.
Gemengde sla	Was de sla en laat ze uitlekken. Meng er dan plakjes tomaat en komkommer door. Maak een dressing van 2 eetlepels olie, 1 eetlepel citroensap, zout, peper, 1 theelpel mosterd en 1 theelepel suiker. Giet de dressing over de salade.





*Heel Holland bakt*  
*PaTESSerie*



*Martinez chocolate*  
*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](#)