



Het virtuele Restaurant

Court Bouillon

	<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>4 dl droge Witte wijn 2 dl wijnazijn bouquet garni</p>	<p>Laat het bouquet een uurtje trekken in de wijn en de wijnazijn. Zeef het bouquet er uit en gebruik de vloeistof voor het koken en pocheren van groenten en vis. Als bij het trekken wat visgraten toe gevoegd zijn, is deze bouillon zeer geschikt voor het bereiden van vis.</p>

- [Home](#)
- [Menu](#)
- [Eigen keuze](#)
- [Sauzen](#)
- [Patisserie](#)
- [Confiserie](#)
- [Speciaal](#)
- [Éénpans gerechten](#)
- [Tabellen](#)
- [Begrippen](#)
- [Handige tips](#)
- [Gastenboek](#)
- [Contact](#)
- [Sitemap](#)
- [Favorieten](#)



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



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