



Het virtuele Restaurant

Entrecôte Diana

	<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>2 entrecôtes van 300 gr. in twee-en gesneden 2 eetlepels Worcestershiresaus 1 eetlepel citroensap 4 eetlepels gehakte ui peterseli zout, peper</p>	<p>Zout en peper de entrecôtes en braad ze in hete boter. Fruit de uitjes even mee en blus af met de citroensap en Worcestershiresaus. Giet er in de braadpan nog wat Cognac of Armagnac over en steek dit aan. Als de vlam is gedoofd, serveert u ze op een warmeschaal. Decoreer met een stukje boter en strooi er wat peterselleie over.</p> <p>WIJN TIP!: een rode Saint Emilion of Pomerol</p>
<p>Aardappeltjes à la Anna</p>	<p>Schil kleine aardappeltjes, snij ze in plakjes. Droog de plakjes af en leg ze in een beboterde koekepan. Strijk wat boter tussen de lagen en dek de pan af met aluminiumfolie en bak de aardappelschijfjes gaar. Draai de aardappels na ± 30 min. om en bak ze verder gaar. Bak het geheel nog even zonder bedekking mooi bruin.</p>
<p>Salade chiffonade</p>	<p>Een salade bestaande uit; waterkers, sla, reepjes selderijknol, gehakte selderie blaadjes, fijn gehakte gekookte biet, hard gekookt ei en ansjovis. Gedresseerd met een derressing van witte wijn, olijfolie, citroensap, zout, peper, naar smaak fijn gehakte ui en mosterd</p>

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





*[Heel Holland bakt](#)
[PaTESSerie](#)*



*[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](#)