



Het virtuele Restaurant

Fazant in gelei

	<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
2 fazanten 2½ dl. kippenbouillon 2½ dl. witte wijn	Braad de fazanten in de oven aan. Bedruip de fazanten regelmatig met het mengsel bouillon en witte wijn. Laat de fazanten afkoelen en zet ze in koeling tot het vocht is gegeleerd.
Waldorfsalade gelijke delen knolselderij appel een half deel walnoten	Verdun mayonaise met wat room. Roer hier de fijn gesneden en geblancheerde selderijknol en fijn gesneden appel door. Voeg de fijngesneden walnoten toe. Garneren naar keuze met fruit en walnoten.

- [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 chocolate](#)
[Femke en Sander](#)