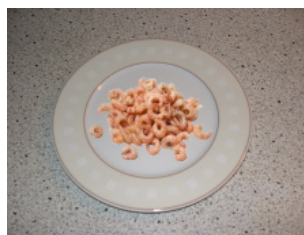




Het virtuele Restaurant

Garnalen met kerrie en meloen



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

	<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>1 dl mayonaise 1 dl zure room kerriepoeder selderij garnalen meloen olie citroensap kokos</p>	<p>Vermeng de mayonaise met de zure room, de kerrie en gehakte selderijblaadjes. Nappeer de garnalen en zet ze een uurtje koel weg. Marineer de aan bolletjes gesneden meloen met olie, citroensap, zout, peper en een beetje suiker. Dien ze goed koud op, en bestooi de meloen met gaspte kokos.</p> <p>WIJN TIP !!: koele droge Sherry.</p>



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



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