



Het virtuele Restaurant

Garnalen Niçoise

	<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>400 gr grote Chinesegarnalen 4 tomaten 1 el bruine suiker 2½ dl droge witte wijn peterselie Worcesterhiresauce</p>	<p>Stoof de garnalen even in de bouillon. Fruit de gepelde en in stukjes gesneden tomaat, gesnipperd teentje knoflook in de olie en boter en voeg dan de bruine suiker en Worcesterhiresauce naar smaak toe. Schep de garnalen er door en schenk de wijn erbij. Serveer de garnalen op gebakken plakken aubergine.</p> <p>WIJN TIP! Frascati of een witte Chianti</p>

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