



Het virtuele Restaurant

Geflambeerde kreeft met kerrie



- [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>3 sjalotjes 3 theelepels kerrie kreeft (blik) cognac 2 dl. slagroom</p>	<p>Fruit de sjalotjes in ruim boter en voeg er de kreeft aan toe. Giet er een wijnglas cognac over en steek dit aan. Als de alcohol is uitgebrand giet er dan de slagroom over en laat het op een laag vuur goed heet worden. Leg de kreeft op geroosterde sneetjesbrood en giet er dan de saus over. Dit gerecht kan ook met krab worden gemaakt.</p> <p>WIJN TIP!: witte Anjou</p>



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



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