



# Het virtuele Restaurant

## Gebraden kip à la Nero

- [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>
<b>RECEPTUUR</b>	<b>WERKWIJZE</b>
<p>2 braadkuikens 1 citroen 2 <b>bouquet garni</b> 2 teentjes knoflook ½ el rosmarijn 2 el Cognac laurierblaadjes</p>	<p>Snij de kippenlevers en meng deze met wat geraspte citroenschil, de <b>bouquet garni</b> en de knoflook. Vul de kip hiermee. Peper en zout de kip, bestrijk deze met olijfolie en zet ze in de hete oven. Giet er na ± 10 minuten de rosmarijn en wat witte vermout over en braad ze in 30 à 40 minuten in een matig warme oven verder gaar. Leg op een verwarmde schaal een bed laurierbladeren en zet de kuikens hierop. Giet er een niet te koude Cognac over en steek deze aan. Serveer het gerecht brandend.</p> <p><b>WIJN TIP !!:</b> Drink hier een Frascati bij.</p>
<p>Aardappelen met ham en kaas</p> <p>6 aardappelen 2 el ham in blokjes 3 tomaten 150 gr kaas</p>	<p>Schil en was de aardappelen .Snij ze in plakjes in leg ze in een pan, laag om laag met de ham, kaas en de in plakjes gesneden tomaat. Giet er bouillon over waarin wat fijn gewreven ui is gestrooid. Zet de pan gelijk met de kuikens in de oven.</p>
<p>Doperwten met hazelnoten</p> <p>100 gr hazelnoten 300 gr doperwten peterselie</p>	<p>Bak de hazelnoten (of walnoten) zachtjes in wat boter en meng ze dan met de doperwten en strooi er wat gehakte peterselie over.</p>



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



[Callebaut](#)  
[Chocoloco](#)  
[Martinez chocolate](#)  
[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](#)