



Het virtuele Restaurant

Koekkruiden

	<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>20 gr. kaneel 3 gr. nootmuskaat 3 gr. kruidnagel 3 gr. foeli 5 gr. gember 2 gr. piment 2.5 gr. anijs 3 gr. koreander</p>	<p>Neem van alle ingrediënten de gemalen of poedervorm. Meng deze goed door elkaar en bewaar ze in een goed afgesloten pot.</p> <p>Wilt u de smaak minder scherp vervang dan de nootmuskaat door foelie. Foelie is het vlies van de nootmuskaatnoot, maar milder van smaak. Doe voorzichtig met de gember het mengsel wordt al gauw te scherp.</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](#)