



Het virtuele Restaurant

Koude Avocado-soep met kaviaar



- [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>2,5 dl. slagroom 7 dl. kippenbouillon 3 Avocado's citroensap kaviaar</p>	<p>Roer de even verwarmde slagroom door de niet te hete kippenbouillon. Breng deze massa alroerend aan de kook. Laat de soep afkoelen en meng er dan de tot puree gewreven avocado's (Advacadopeer)en de citroensap door. Roer voor het opdienen ruim kaviaar door.</p>



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



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