



Het virtuele Restaurant

Krabpasteitje

	<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 eieren 1 theelepel mosterdpoeder 1 theelepel citroenrasp groene paprika pasteitjes</p>	<p>Fruit 2 eetlepels fijn gesneden ui in de boter en meng hier 2 fijn gemaakte hard gekookte eieren, mosterdpoeder, paprika, citroenrasp door. Roer dit alles door 5 dl. Bechamelsaus en doe er dan de krab en 2 eidooiers door. Giet dit mengsel in pasteibakjes en laat ze in de oven goed heet worden.</p> <p>WIJN TIP!: Niersteiner, Frankenwijn (Bocksbeutel)</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](#)