



Het virtuele Restaurant

Kreeftenstaartjes à la diable

	<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>Kreeftenstaatjes boter droge witte wijn court bouillon sauce Espagnol"</p>	<p>Fruit de staartjes in boter, voeg wat droge witte wijn en court bouillon toe en laat ze hierin door sudderen. Maak een sausje van 100 gram boter en ½ à 1 el mosterd. Haal de staartjes hier door. Zout en peper ze en haal ze door de paneermeel. Laat de gepaneerde staartjes onder de grill mooi bruin worden. Serveer hierbij een sauce Espagnol, waaraan de braadboter en 1 el Escoffier sauce diable is toegevoegd. Gebruik in de saus Madeira of Sherry.</p> <p>WIJN TIP!!: zoete witte wijn b.v. Sauternes</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](#)