



Het virtuele Restaurant

Maderasauce

	<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
4 dl espagnolsaus 4 eetlepels madera	Voeg aan de hete <u>espagnolsaus</u> vlak voor het opdienen de Madera toe. Als variatie kunt u ook wat gehakte truffels toevoegen. Fruit deze eerst even in de boter en blus ze af met Armagnac of Madera

- [Home](#)
- [Menu](#)
- [Eigen keuze](#)
- [Sauzen>/a>](#)
- [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](#)