



Het virtuele Restaurant

Médailles van kreeft met kaassoufflé

	<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>400 gr. gekookte kreeft 1 dl. droge witte port 1 dl. koffieroom 4 eiwitten 100 gr. geraspte Gruyère zout, cayennepeper</p>	<p>Snijd de kreeft in medaillons en fruit ze even in de boter. Blus de boter met de port en koffieroom. Klop 4 eiwitten stijf en roer er de Gruyèrekaas door met de zout, peper en cayenne. Laat de medaillons in ± 30 min. kleuren in een hete oven.</p> <p>WIJN TIP!!: Meursault of een andere Bourgogne.</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](#)