



Het virtuele Restaurant

Parelhoen met zwezerik

	<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>1 parelhoen 2 dl. droge witte wijn 3 el Cognac uitje 200 gr. champignons</p>	<p>Braad de hoen aan in de boter, en blus deze af meet de wijn en Cognac. Voeg de uitjes en de gesneden champignons toe. Laat alles nog een 60 minuten stoven. Snij de zwezerik aan stukjes en laat die de laatste 30 minuten meestoven. Serveer de parelhoen met sauc Oignons velouté. Geef er geroosterd brood bij belgd met gebakken champignons</p> <p>WIJN TIP!!: Hermitage</p>
<p>Aardappelpuree met wortelen boter 2 eidooiers ui paneermeel</p>	<p>Wrijf de gekookte warme wortelen door een zeef en vermeng deze met een dubbele hoeveelheid aardappelpuree. Roer er 2 eetlepels boter, eidooiers en gefruite gesnipperde ui door. Doe het geheel in een ovenschaal en strooi er paneermeel over. Leg er een paar klontjes boter op. Gratineer het gerecht in een hete oven.</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](#)