



Het virtuele Restaurant

Pepermuntlikeur



- [Home](#)
- [Menu](#)
- [Eigen keuze](#)
- [Sauzen](#)
- [Patisserie](#)
- [Confiserie](#)
- [Speciaal](#)
- [Één pans gerechten](#)
- [Leuk als hobby](#)
- [Fotoalbum](#)
- [Tabellen](#)
- [Begrippen](#)
- [Handige tips](#)
- [Gastenboek](#)
- [Contact](#)
- [Sitemap](#)

	<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>200-300 gram suiker 50 gram verse muntbladeren of 1/2 theelepel etherische pepermunt olie 1 fles wodka 4- 6 druppels groene levensmiddelenkleurstof (optioneel)</p>	<p>Was de muntbladren en doe deze in een pot. Giet er de wodka op en voeg de kleurstof toe.(voorzichtig met een tandenstoker druppel voor druppel !!!!)</p>



[Bakkerijmuseum](#)
[Bureau voor de voeding](#)
[Heel Holland bakt](#)
[PaTESSerie](#)



[Callebaut](#)
[Chocoloco](#)
[Martinez chocolade](#)
[Femke en Sander](#)