



# Het virtuele Restaurant

## Piccalilly



- [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>
<b>RECEPTUUR</b>	<b>WERKWIJZE</b>
<p>100 gr. bloemkool, 100 gr. wortel 1 ui 200 cc. azijn 100 cc. water 50 gr. suiker 3 el. bloem (= ± 45 ml. bloem) 2 tl. zout 1 tl. gemberstroop 1 tl. gladde mosterd, ½ tl. koriander ½ tl. kerry</p>	<p>Maak van de bloemkool fijne roosjes. Snij de wortel in blokjes en snij de ui in stukjes. Breng de azijn met het water aan de kook. Voeg de bloemkool, wortel en de ui toe en laat het geheel ± 5 minuten koken. Roer van de suiker, bloem, zout, gemberstroop, mosterd, korianderzaad en kerry met 2 eetlepels water een glad papje en giet dit al roerend door de kokende azijn/water en groenten. Laat alles nog ± 3 minuten doorkoken tot het dik wordt. Schep de piccalilly in potten en laat deze afkoelen.</p>



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



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