



Het virtuele Restaurant

Pilaf

	<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>kipfilet rijst perzikken in blik of verse tomatempuree ui paprika bloem boter - margarine zout peper</p>	<p>Snij de kipfilet in blokjes en de perzikken in stukjes en bewaar het vocht. Snipper de ui, de paprika en verwarm de boter en bak de kipfilet blokjes daarin aan, fruit daarna de ui en de paprika. Roer er de tomatempuree door en bak deze even aan. Bind deze massa met bloem en maak ze goed gaar. Blus dit af met het perzikken vocht en maak er een lobbige sauce van. (als je vocht tekort komt, voeg dan kippen bouillon toe. De perzikken kunnen eventueel ook even worden <u>aangezet</u>. Maak alles op smaak met zout, peper en voeg de gekookte rijst toe of serveer deze apart.</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 chocolate](#)
[Femke en Sander](#)