



Het virtuele Restaurant

Pêche Melba



- [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>perzikken aardbeiensaus Amandelschaafsel</p> <p>roomijs</p> <p><u>Recept</u></p>	<p>Schep een grote bol roomijs in een schaalpje. Leg hierop een halve perzik (blik). Dresseer de perzik met aardbeiensaus. Spuit rondom rozetten slagroom en bestrooi het geheel met gebrûleerde geschaafde amandelen.</p>



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



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