



# Het virtuele Restaurant

## Russisch ei



	<p><small><u>De auteur van deze site is op generlei wijze aansprakelijk voor het mislukken van de producten door welke oorzaak dan ook.</u></small></p>
<b>RECEPTUR</b>	<b>WERKWIJZE</b>
<p>aardappels, erwtjes en wortelen (blikje), ui, peterselie, zilveruitjes (ui), augurken, zure appels, zout, peper, mayonaise, -voor de garnering- -sla-eieren-ansjovis- kappertjes</p>	<p>Snij de gekookte aardappels, augurk, appel en ui in blokjes. Meng alles met een lepel, en voeg de mayonaise toe. Maak de salade op smaak met zout, peper en paprikapoeder.</p> <p>Doe de salade op een platterschaal en strijk deze plat. Snij de eieren middendoor en leg ze met de bollekant naar boven op de salade. Maak van mayonaise een lobbige vloeibare saus en giet deze over de eieren tot deze bedekt zijn. Rol de ansjovis om de vinger op en leg het ringetje op ieder ei en vul deze met kappertjes. Garneer de schaal verder af met sla, eieren, plakkejes augurk, kappertjes en ansjovis.</p>

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

