



Het virtuele Restaurant

Sauce Blonde / Batardesauce

	<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>mirepoix 1 dl. water 1 dl. droge witte wijn 30 gr. boter 2 eetlepels bloem 1 eidooer citroensap room</p>	<p>Giet op de mirepoix het water en de wittewijn en laat dit een uurtje trekken. Smelt de boter en roer er de bloem door. Voeg dan langzaam de mirepoixbouillon toe. Roer er als laatse de eidooier en dan een scheutje room door</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 chocolade](#)
[Femke en Sander](#)