



# Het virtuele Restaurant

## Sauce Espagnol

	<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>3 eetlepels bloem eetlepel tomaten puree olijfolie rauwe ham/bacon wortel, ui selderijknol, knoflook Sherry/azijn laurier blaadje, tijm zout, peper 250 cc. rodewijn 4 dl. sterke bouillon</p>	<p>Fruit de ham/bacon, wortel, ui, selderijknol goed fijn gehakt in de olie. Roer er de bloem door en laat alles bruineren. Blus af met de sherry/azijn. Voeg dan de tomatenpuree, laurier, tijm, zout en peper, de wijn en bouillon toe. Laat de saus een uurtje zachtjes doortrekken.</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](#)