



Het virtuele Restaurant

Sauce Oignons

	<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>2 sjalotjes 1 teentje knoflook</p> <p>2 dl rode wijn 2 dl <u>Espagnolsaus</u> merg dragon peterselie</p>	<p>Fruit de fijn gehakte sjalotjes samen de knoflook in olie en boter. Blus dit af met de wijn. Laat de saus tot een derde <u>reduceren</u> en voeg er de sauce Espagnol aan toe. Roer er het plakje merg door en strooi er dragon en peterselie over.</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](#)