



Het virtuele Restaurant

Sauce Verde

	<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>4 eetlepels dunne mayonaise 2 eetlepes zure room 2 eetlepels stijfe slagroom 1 theelepel mierikswortel</p>	<p>Vermeng de dunne mayoniase met de zure room, de stijf geslagen slagroom en de mierikswortel. Hak wat peterselie fijn. doe ze in een doek en pers er dan het sap uit en vang dit op. Kleur de saus groen met het peterseliesap.</p> <p>PAS OP!! Het sap kleurt zeer sterk.</p>

- [Home](#)
- [Menu](#)
- [Eigen keuze](#)
- [Sauzen](#)
- [Patisserie](#)
- [Confiserie](#)
- [Speciaal](#)
- [Éénpans gerechten](#)
- [Tabellen](#)
- [Begrippen](#)
- [Handige tips](#)
- [Gastenboek](#)
- [Contact](#)
- [Sitemap](#)
- [Favorieten](#)



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



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