



# Het virtuele Restaurant

## Sauce Vinaigrette

	<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>1 fijn gehakt gekookt ei 1 eetlepel rode/groen gehakte paprika 1 eetlepel dille 1 eetlepel gehakte peterselie peper, zout paprikapoeder, bieslook of fijn gehakte prei 2 eetlepels olie 2 eetlepels kruiden azijn</p>	<p>Laat dit mengsel op een vuur warm worden en giet het warm over asperges of vis</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](#)