



Het virtuele Restaurant

Sherrysauce



Geen foto beschikbaar

- Home
- Menu
- Voorgerechten
- Hoofdgerechten
- Nagerechten
- Sauzen
- Patisserie
- Confiserie
- Salades
- Speciaal
- Één pans gerechten
- Leuk als hobby
- Fotoalbum
- Tabellen
- Begrippen
- Handige tips
- Gastenboek
- Contact
- Sitemap

	<p><u>De auteur van de recepten en site is op generlei wijze aansprakelijk voor het mislukken van de producten door welke oorzaak dan ook.</u></p>
RECEPTUUR	WERKWIJZE
<p>citroen 4 eetlepels sherry 4 eidooiers 1 dl. room</p>	<p>Mengde sherry met de citroen. Verwarm dit en roer er snel de eidooiers door. Blijf roeren tot de saus schuimig en dik wordt . Roer er dan de warm gemaakte room door en eventueel wat citroensap.</p>



[PDF](#)

[Terug](#)



Bakkerijmuseum
Bureau voor de voeding
Heel Holland bakt
PaTESSerie



Callebaut
Chocoloco
Martinez chocolade
Femke en Sander