



Snip met druiven

- [Home](#)
- [Menu](#)
- [Eigen keuze](#)
- [Sauzen](#)
- [Patisserie](#)
- [Confiserie](#)
- [Speciaal](#)
- [Één pans gerechten](#)
- [Leuk als hobby](#)
- [Fotoalbum](#)
- [Tabellen](#)
- [Begrippen](#)
- [Handige tips](#)
- [Gastenboek](#)
- [Contact](#)
- [Sitemap](#)

	De auteur van deze site is op generlei wijze aansprakelijk voor het mislukken van de producten door welke oorzaak dan ook.
RECEPTUUR	WERKWIJZE
4 snippen 250 gr. geschilde druiven 1 glas rode port 1½ dl. bouillon 100 gr. geroosterde broodkruim	Meng een gedeelte van de druiven met een gedeelte port en bvroodkruim vul de snippen. Braad de snippen in een oven goudbruin en laat de rest van de druiven en de port in de braadboter meestoven. Bind de jus met wat maizena. WIJN TIP!!: Saint Emilion, Hermitage
Gebakken aardappelen met ham	Kook de aardappelen net niet gaar. Laat ze afkoelen en snij ze in blokjes. Snij de ham in blokjes. Bak de aardappel- en ham-blokjes in ruim boter mooi bruin.
Courgettes met champignons Courgettes champignons geraspte kaas	Snijd de courgettes in dunne plakken en blancheer ze. Vermeng de plakken met gesneden en gebakken champignons. Bestrooi ze daarna met geraspte kaas.



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



[Callebaut](#)
[Chocoloco](#)
[Martinez chocolate](#)
[Femke en Sander](#)