



Het virtuele Restaurant

Vissers Paelja

	<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>gele rijst vis garnalen mosselen</p> <p>1 flinke ui prei boter of olie paprikapoeder kerrypoeder zout peper tomaten puree</p>	<p>Verwarm de olie of de boter en fruit daarin de gesnipperde ui, paprika, prei en de stukjes vis, garnalen, mosselen. Voeg het zout, kerrypoeder en paprika toe. Roer er de tomatenpuree door en bak deze even aan. Voeg de groente mix (macedoine de legumes) en de rijst toe en schep alles goed door elkaar. Maak alles op smaak met zout en peper.</p> <p>Er kunnen ook andere vis of schaaldieren combinaties gemaakt worden</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](#)
[PaTESerie](#)



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