



Het virtuele Restaurant



Vleessalade

- [Home](#)
- [Menu](#)
- [Eigen keuze](#)
- [Patisserie](#)
- [Confiserie](#)
- [Salades](#)
- [Speciaal](#)
- [Eén 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
<p>boterhamworst, gekookte worst, gekookte achterham, zoetzure augurkjes, augurkennat, mayonaise, magere kwark of (Griekse) yoghurt, pittige mosterd (gladde), sjalotje of ui, gehakte peterselie paprika (allekleuren)</p>	<p>Snij de vleeswaren in smalle reepjes. Snij de augurkjes in kleine stukjes. Snipper de ui. Roer de mayonaise, kwark of yoghurt, mosterd en augurkennat door elkaar. Vermeng dit met de worstreepjes, augurkjes, ui-snippers en peterselie.</p> <p>TIP!!</p> <p>IN plaats van worst of ham is heel goed gerookte kipfilet gebruiken. Inprincipe kunnen alle harde worstsoorten worden gebruikt, pas allen op met de eventuele hoeveelheid Cervelaat of Snijsworst.</p>

