



Het virtuele Restaurant

York-soufflé met gemengde salade

	<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>6 eieren 7 dl. koffieroom 200 gr. fijngesneden gekookte ham 100gr. geraspte oude kaas sla tomaten komkommer olie, azijn zout, peper bieslook mosterd</p>	<p>Klop de eieren goed los en voeg er de koffieroom , ham en kaas aan toe. Vul de soufflépotjes met dit mengsel en zet die <u>au bain marie</u> in de oven en laat ze in 25 minuten gaar worden.</p> <p>Serveer hier een gemengde salade bij van sla, tomaten, komkommer, aangemaakt met olie, azijn, mosterd, bieslook.</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](#)