



Kip à la Suzanne

Kook de bloemkool beet gaar en over giet ze met gesmolten boter.

	De auteur van deze site is op generlei wijze aansprakelijk voor het mislukken van de producten door welke oorzaak dan ook.
RECEPTUUR	WERKWIJZE
2 braadkippen 500 gr sjalotjes 200 gr boter 3 dl kippenbouillon 4½ dl room 8 el whisky	Stoof de sjalotjes in de boter en wat bouillon. ± 60 minuten. Ze mogen niet kleuren. Pôcheer de kippen in buoillon. Als ze gaar zijn doe ze dan over in een pan en overgiet ze met de verwarmde room en de whisky. Laat alles even na garen op een klein vuur. WIJN TIP!!: Elzasser, Riesling, Beaujolais
Maïskoek 180 gr maïsgries 15 gr spekvet 3 dl melk 3 eieren 1 tl bakpoeder zout	Meng de maïsgries, spekvet en zout goed door elkaar en maak er met wat kokend water een glad papje van. Laat dit afkoelen en roer erdan de los geklopte eidooiers, bakpoeder en de hete melk door. Schep er de stijfgeslagen eiwitten door en stort de massa in een in gevette vuurvaste schaal. Bak de koek in ± 30 minuten in een hete <u>oven</u> .

- [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 chocolade](#)
[Femke en Sander](#)