



Preisshotel

	<u>De auteur van deze site is op generlei wijze aansprakelijk voor het mislukken van de producten door welke oorzaak dan ook.</u>
RECEPTUUR	WERKWIJZE
aardappelen 100 gram gehakt p.p. prei azijn zout peper	Maak het gehakt pittig op smaak, draai er kleine balletjes van en bak deze aan en gaar. Maak de preien schoon en snij ze in ringen. Schil de aardappelen en snij deze in plakjes. Breng de aardappelschijfjes aan de kook en voeg de preiringen toe. Voeg als de aardappelschijfjes beetgaar zijn de gehakt balletjes toe. Giet het kookvocht af en bind met wat aardappelmeel licht af. Voeg een paar druppeltjes azijn toe. TIP!: gebruik i.p.v. gehakt een rookworst of beide.

- [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](#)