



DIT IS DE TOP 10 MET
ENGE FRANSE
GERECHTEN

<i>Andouillette</i>	Worstje van ingewanden van varken of rund
<i>Boudin noir</i>	Bloedworst
<i>Cuisses de grenouilles</i>	Kikkerbiljetjes
<i>Escargots</i>	Slakken
<i>Foie</i>	Lever (foie gras is meestal eendenlever of ganzenlever)
<i>Gésiers</i>	Maagjes van gevogelte (meestal kip)
<i>Ris de veau</i>	Kalfszwezerik
<i>Rognon</i>	Niertjes
<i>Tripe</i>	Pens
<i>Tripoux</i>	Gevulde schapenmaag

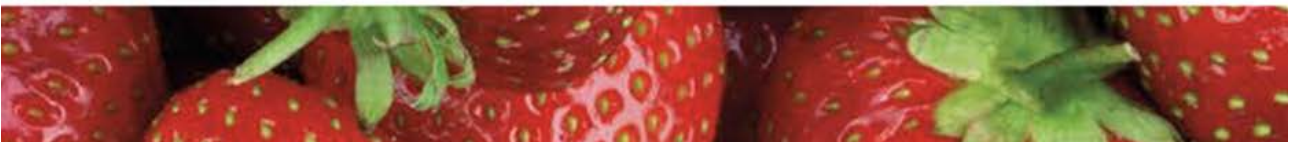


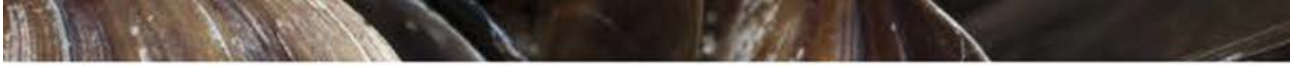


DIT IS DE TOP 10 MET

POPULAIRE FRANSE DESSERTS

<i>Baba au rhum</i>	Met rum doorweekte cake
<i>Crème caramel</i>	Karameldessert
<i>Crêpe suzette</i>	Flensje met gekarameliseerde sinaasappelsaus
<i>Crème brûlée</i>	Vanillecustard met gebrande karamel erbovenop
<i>Fondant au chocolat</i>	Cake met warme chocola als vulling
<i>L'île flottante</i>	Schuimgebak met vanillesaus
<i>Mille-feuille</i>	Laagjes dun bladerdeeg en banketbakkersroom
<i>Mousse au chocolat</i>	Geklopt ei met pure chocola
<i>Profiteroles</i>	Kleine soesjes, meestal gevuld met ijs
<i>Tarte aux fraises</i>	Aardbeientaartje
<i>Tarte aux pommes</i>	Appeltaart





MEEST

VOORKOMENDE GERECHTEN

<i>Bavette</i>	Mals stuk rundvlees
<i>Blanquette de veau</i>	Kalfsragout
<i>Bœuf bourguignon</i>	Runderstoof in rode wijn
<i>Bouillabaisse</i>	Provençaalse vissoep
<i>Carbonnade flamande</i>	Stoofpot met langzaam gegaard rundvlees
<i>Cassoulet</i>	Bonenschotel met eend of gans
<i>Choucroute</i>	Zuurkool
<i>Confit de canard</i>	Eendenbout in ganzenvet gebakken
<i>Coq au vin</i>	Haan in rodewijnsaus
<i>Côte de bœuf</i>	Steak van rundvlees
<i>Couscous</i>	Couscous
<i>Croque monsieur</i>	Tosti
<i>Cuisses de grenouilles</i>	Kikkerbilletjes
<i>Endives au jambon</i>	Witlof met ham
<i>Escargots au beurre persillé</i>	Slakken met kruidenboter
<i>Filet mignon de porc</i>	Filet van varkenshaas
<i>Foie gras</i>	Lever (meestal van eend of gans)
<i>Foie de veau</i>	Kalfslever
<i>Fondue bourguignonne</i>	Vleesfondue
<i>Fondue savoyarde</i>	Kaasfondue





MEEST

VOORKOMENDE GERECHTEN

<i>Galettes bretonnes</i>	Superdunne pannenkoeken
<i>Gigot d'agneau</i>	Lamsbout
<i>Gratin dauphinois</i>	Gegratineerde aardappelschotel
<i>Hachis parmentier</i>	Ovenschotel met aardappel en gehakt
<i>Huitres</i>	Oesters
<i>Joue de boeuf</i>	Rundvleeswang
<i>Lapin à la moutarde</i>	Konijn met mosterd
<i>Magret de canard</i>	Eendenborst
<i>Moules frites</i>	Mosselen met frietjes
<i>Pavé de saumon grillé</i>	Moot gegrilde zalm
<i>Pied de cochon</i>	Gebraden varkenspoot
<i>Pot-au-feu</i>	Stoofpot met groente en vlees
<i>Poulet basquaise</i>	Baskische kip, stoofgerecht
<i>Poulet frites</i>	Kip met frietjes
<i>Quiche lorraine</i>	Hartige taart met groenten en vlees
<i>Raclette</i>	Kaasfondue met geschaafde kaas
<i>Ratatouille</i>	Provençaals stoofgerecht met groenten
<i>Steak tartare</i>	Met de hand gesneden rauwe biefstuk
<i>Steak frites</i>	Biefstuk met frites
<i>Tartiflette</i>	Kaasgerecht met aardappel, spek en ui
<i>Tomates farcies</i>	Gevulde tomaten

© frankrijkbinnendoor.nl

