



Groene Peppersaus **FORUM** culinaire

Onze recepten
Snel en eenvoudig!

GORGONZOLASAUSS MET GROENE PEPPER

Ingrediënten voor ...

50	g	Uien
80	g	gepelde rode Paprika's
50	ml	Witte wijn
¼	L	warm water
¼	L	volle Melk
60	g	Groene Peppersaus HACO
½	L	Room
120	g	Gorgonzola in blokjes van 1/1
1	SL	versnippert Basilicum
1,2	L	◀ Totaal
1,150	kg	

Bereiding

Stoof zachtjes (goud -geel!)
Voeg daarbij
en laat eventjes mee stoven. *Blus met*
Laat de wijn eventjes inkoken. Bevochtigen
met
en
Voeg erbij
Bring aan de kook en laat 3 minuten zachtjes
koken. Voeg daarbij
Bring opnieuw aan de kook en laat 2
minuten zachtjes koken. Voeg daarbij
Roer zachtjes tot de kaas gesmolten is.
Laat de saus afkoelen en voeg erbij



—van kok ... tot kok —

- > Een uitstekende pastasaus | geschikt voor vegetarische dieet.
- > Extra garnituur nodig? voeg bij de pasta's gebakken champignons en courgette toe. Of "à la minute" gesauteerde witloofreepjes.
- > In nood van vlees? gesauteerde kalfsreepjes of kippenblokjes bij de pasta's toevoegen. Of enkele reepjes Parmaham.
- > Deze saus is geschikt om in te vriezen.