



Suprême Gevogeltesaus

F O R U M culinaire

Onze recepten

Snel en eenvoudig !

PASTEITJE "GROOT-HERTOG"

Feestelijke en luxueuze variante van de traditionele vol-au-vent

Ingrediënten

900 ml	volle Melk
100 g	HACO Suprême Gevogeltesaus
100 ml	volle Room

Garnituur

500 g	gekookt Kippenvlees
12 g	Truffelschilfers
300 g	witte Asperges

40 ml droge Sherry

Bereiding

Maak de saus volgens de bereidingswijze doch met

en

Voeg daarbij

Breng opnieuw eventjes aan de kook.

Eens de saus bereid is, voeg je daarbij een van

en

in stukjes van 2 cm gesneden en geblancheerd.

Breng de bereiding opnieuw aan de kook en laat 2 min. sudderen.

Laat de bereiding een beetje afkoelen en voeg als afwerking in de nog lauwe bereiding toe