



Suprême Gevogeltesaus

F O R U M culinaire

Onze recepten

Snel en eenvoudig !

SUPRÊME HAPJES MET 3 PEPERS

Ingrediënten voor +/- 100 st.

- 105 g **HACO** Suprême Gefogeltesaus
- 1 L Warme volle Melk
- 100 g Boursin® Cuisine drie pepers
- 500 g Gekookte Kippenvlees

- 2 SL Gesneden Bieslook
- 100 st. Hapjes (b.v. Mini vidé)
Geraspte Kaas

Bereiding

Los

op met een weinig koude melk tot een gladde massa. Dit al kloppend in gieten. Breng aan de kook. Laat 3 minuten zachtjes koken. Voeg daarbij en in kleine blokjes gesneden. Breng opnieuw aan de kook. Laat de vulling afkoelen. Af en toe roeren! Voeg daarbij Met behulp van een wegwerp spuitzak vul je Garneren met



Trucs & Tips

- > Deze saus kan geserveerd worden met opgevulde pasta's (Tortelloni Ricotta e Spinaci) ...daarvoor gebruik je 90 g product per Liter i.p.v. 105 g/L.
- > Als Hoofdgerecht de saus serveren (zonder kippenblokjes) met Parelhoenfilet, Spinazie en aardappel-wortelpuree
- > De **HACO** Suprême Gefogeltesaus is een uitstekende basis voor uw Vol-au-vent vulling. (zie recept)
- > Andere bereidingen: Roze pepersaus - Pastei Groot Hertog - Muskaat druivensaus.