



ROMIGE VIER KAZENSAUS

FORUM
culinaire

Onze recepten
Snel en eenvoudig !

KAASHAPJES “DUO DI QUATRO”

Ingrediënten

1 L	Volle Melk
60 g	Haco Klassieke Bechamelsaus
70 g	Haco QUATTRO FORMAGGI
100 g	Gorgonzola <u>of</u> 50 g Roquefort
50 g	<u>verse</u> Paprika's (4 kleuren)
	RENDEMENT
180 St.	Kleine Hapjes

Bereiding

Maak 1 liter saus met

! koud aanmaken

Laat de saus lauwwarm worden (regelmatig roeren!)

Al roerend met een garde voeg in de saus in kleine stukken gesneden.

Voeg nog

in fijne brunoise gesneden toe.

Laat de saus volledig afkoelen.

Dresseren met een spuitzak in

Deze krachtig vier kazensaus zal verzacht worden door de fruitige en zoete verse paprika's. Deze saus kan met bloemkool, broccoli of witloof roulade opgediend zijn ... best zonder de paprika's!



More info ? Culinary Service Phone: +32(0)2 333 01 63
Fax: +32(0)2 377 64 62 | Website: www.haco.ch
HACOSAN nv/sa | B-1600 Sint-Pieters-Leeuw

At Gourmets' Service.

Haco swiss