



Vierkazensaus

FORUM
culinaire

Onze recepten
Snel en eenvoudig

SALSA QUATTRO FORMAGGI & FUNGHI PORCINI

| VIERKAZENSAUS VERFIJND MET EEKHOORNTJESBROODBOUILLON |

C140700

Ingrediënten voor 1 liter saus

- 800 ml Water
- 100 g **Haco** Quattro Formaggi
- 10 g **Haco** Eekhoorntjesbroodbouillon
- 8 g **Haco** BELAROM® Look
- 200 ml Room 35%
- 20 g **Haco** Witte Basissaus MINUTE (roux)

Bereiding:

Breng
aan de kook en voeg

en
toe. Laat gedurende 3 minuutjes sudderen.
Voeg
toe en

en laat nog 2 minuutjes verder sudderen.
Laat al roerend de saus afkoelen.

HJ140916



More info ? Culinary Service Phone: +32(0)2 333 01 63
Mail: culinaire@hacosan.be | Website: www.haco.ch
HACOSAN nv/sa | B-1600 Sint-Pieters-Leeuw

At Gourmets' Service.

Haco swiss