



Casimirsaus

F O R U M
culinaire

Onze ADVIEZEN

Verstandige & Praktische

GEVOGELTECRÈME "EXOTIC"



Ingrediënten

70 g **HACO** Gevogeltecrème
20 g **HACO** Casimirsaus
9 dl Water ($\pm 50^{\circ}\text{C}$)

100 ml volle Room $\geq 33\%$ vet

Gerookte Kipfilet

Bereiding

Los

en

met een garde krachtig en al roerend op in

Breng al roerend aan de kook en laat 3 minuten sudderen. Voeg daarna toe en laat 2 minuten verder sudderen.

Facultatief!

De Exotisch getinte Gevogeltesoep serveren met een garnituur van in julienne gesneden.



Trucs & Tips

- Een buitengewoon smaakvolle soep voor uw feestmenu.
- De garnituur, nl. de Gerookte Kipfilet, kan je veranderen door een julienne/brunoise van gebakken verse kipfilet gekruid met Gevogeltekruiden.