

KERRIESAUS



Vorbereitung : 5 min - **Rusttijd :** - - **Koken :** 5 min - **Materiaal :** -

Ingrediënten : 1 PORTIE

- 30 gram boter - 40 gram bloem - 2 theelepels kerriepoeder - 150 ml koude melk - 150 ml water - ½ kippenbouillontablet - 1 ½ eetlepel crème fraîche - zout en peper

1. Doe alle ingrediënten in de kom en stel het EXPERT-programma in op 5 minuten/ snelheid 3/80 °C.

Cook Expert ■

© foto's Sandra Mahut
© Hachette Livre (Marabout) 2016