

# SAMPIOEN EN ROQUEFORT SOUS



ek vertaal nou woord vir woord braai eers jou mushrooms met botter en olie dis goed vir jou hart.

Dan haal hulle uit en braai die vleis in daai olie en botter as die vleis so half gekook is gooi die mushrooms en 'n glasië wit wyn by as dit gaar is haal die vleis uit

Gooi dan 'n pakkie roquefort kaas by die mushrooms en die res van die sous en laat dit smelt en roer so bq gooi nou room by en maak weer warm moenie laat kook nie en dis dit

Brineel Du Toit