

# SOUS VIR SLAKKE OF MOSSELS



## BESTANDELE

1 ui gekap,  
1 bakkie vars sampioene,  
vars knoffel na smaak,  
1pakkie paste sous (kaas knoffel en sampioene,  
1 pakkie (garlic and herb patato bake)  
gerasperde cheddar kaas,  
250 ml. room,  
250 ml. water,  
250 ml. melk.  
peper en aromat.

## METODE

Braai uie knoffel en gesnyde sampioene in botter, meng room, melk, water met pakkies souse. Voeg by sampioene, voeg slakke en kaas by, prut stadig vir 10 min. as sous te dik is, vedun met melk. Kan ook vir mossels gebruik word