

# VINNIGE KAASSOUS



By Food lovers recipes

## VINNIGE KAASSOUS

1 pakkie White Onion Soup (ek sif die uie stukke uit)

500 ml melk

gerasperde kaas tot smaak (Ongeveer 1 koppie) Verhit die melk en sop saam, roer heeltyd om klonte te voorkom, en wanneer dit kookpunt bereik en dik raak, gooi gerasperde kaas in na smaak! Ek sou se so een koppie behoort genoeg te wees.

Bron: Theresa Eloise Prince Partridge