

IDEES VIR KAAS SOUS



IDEES VIR KAAS SOUS

Gerhard Kock:

Meng pakkie Cream of Chicken sopoeier met melk (hoeveelheid hang af v dikte). Laat kook op LAE hitte. Voeg gerasperde kaas by en laat smelt. Roer gedurig want dit brand maklik aan.

Anel EN-Manie du Preez:

Net gewone witsous met knippie mostertpoeier en neutmuskaat

Lorraine Peyper Viljoen:

Ek maak kaas sous as volg: 1 pakkie knorr 3 cheeses sous, 1 eetlepel koekmeel, 2 eetlepels botter. Smelt die botter, haal pot van stoof af, gooi koekmeel by en maak soos 'n pasta, gooi melk bietjie vir bietjie by terwyl jy roer dat dit nie klonte maak nie tot al die melk bygevoeg is. Sit terug op die stoof en verhit terwyl aanhoudend roer, tot verdik. Verwyder van hitte een gooi so koppie gerasperde cheddarkaas by en roer tot gesmelt. Dis baie lekker!!

Skuus, die pakkie kaas sous saam met die eetlepel koekmeel word in die botter gesmelt.

Frikkie Jones:

Basiese witsous. Kaas/kase. Eiergeel vir "silkyness" worcestersous en dijon mostert en n skeut rooipeper

Lindi Botha Davis:

Ek smelt 2 eetlepels botter, gooi 2 eetlepels meel by en meng goed. Voeg dan melk bietjies bietjies by tot lekker glad. Dan aromat en lekker kaas.

Susan-mari Combrinck Kruger:

Eks seker die kaaskrulle sous kan werk vir die hoender. Meng n groot pak kaaskrulle saam melk (bring melk tot kookpunt) dink dis n liter melk vir n pak kaaskrulle nie seker . Meng tot n duk sous. Dit word gebruik om macaroni en kaas te maak

Amelia Karsten

Kaassous:met n twist! Ek sit n 1/2 tl poeier mosterd by .dieselfde resep as bo genoem 500ml melk ni room. Yummi!