

CHOCOLADESAUS KNOFLOOK EN RODE PEPER



INGREDIËNTEN

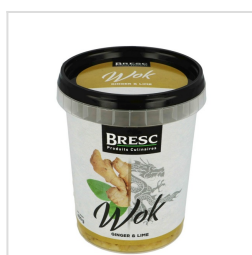
3
dl 

- 2,5 dl koksroom
- 25 g Bresc WOKpeper
- 12 g Bresc WOKgember
- 8 g Bresc Knoflook gehakt
- 200 g bittere chocolade

BEREIDINGSWIJZE

Verwarm de room met de wokpeper, wokgember en knoflook gedurende 10 min. Zeef de room en voeg de chocolade toe.

GEbruikte BRESC PRODUCTEN



Gember & limoen WOK
450g



Groene & rode peper
WOK 450g



Knoflook gehakt 1000g



Knoflook gehakt 450g