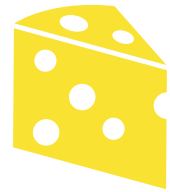


PATÉ BRÛLÉE

met Port



Recept :

1. Meng de paté met de Port;
2. Vul de lepels tot aan de rand met dit mengsel en strijk de bovenkant glad;
3. Strooi er een laagje basterdsuiker overheen;
4. Laat de lepels in de koelkast goed koud worden;
5. Schuif de lepels vlak voor het serveren onder een hete grill en laat het suikerlaagje karameliseren.

Eet Smakelijk!

Benodigdheden :

voor vier personen

- Vier
AMUSE LEPELS
- Een plakje
**PATÉ NAAR
KEUZE**
- Een fles
FINE RUBY PORT
- Donkere
**BASTERD
SUIKER**

