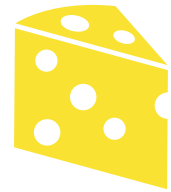


SOESJES

de Langres



Recept :

1. Snijd de sjalot klein, verwarm boter in een pan en fruit de sjalot aan;
2. Blus af met witte wijn en laat inkoken op het vuur;
3. Voeg de kippenbouillon toe en laat het een kwartier op een klein vuurtje staan;
4. Snijd één Langres in stukken en laat deze al roerend smelten in de bouillon;
5. Voeg de room in opgeloste maïzena toe en roer met een garde tot een gladde saus;
(Houd deze au bain-marie warm)
6. Snijd de bovenkant van de soesjes af en vul deze met de tweede Langres kaas die u in 12 stukjes heeft verdeeld;
7. Sluit de soesjes weer af met hun bovenkant en plaats deze in een voorverwarmde oven op 180 graden voor zo'n 5 tot 8 minuten;
8. Giet de saus over de soesjes en serveer goed warm met eventueel een salade.

Eet Smakelijk!

Benodigheden :

voor vier personen

- Twee
**LANGRES
KAASJES**
- Eén
SJALOT
- 50 gram
BOTER
- Een glas
**DROGE WITTE
WIJN**
- 10 centiliter
KIPPENBOUILLON
- 10 centiliter
**VLOEIBARE
ROOM**
- Een theelepel
MAÏZENA
- Twaalf
**SOESJES OM TE
VULLEN**

