

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.

GEDRUKTE BRESC PRODUCTEN



Bresc Gember & limoen
WOK 450g



Bresc Groene & rode
peper WOK 450g



Bresc Knoflook gehakt
1000g



Bresc Knoflook gehakt
450g