

Des moules délicieuses avec Verstegen



CASSEROLE DE MOULES

INGREDIENTEN

- 1kg de moules
- 100g de légumes coupés (céleri, oignon, carotte)
- 8g d' épices pour moules Verstegen
- 1 bouteille de bière tripel (Karmeliet)
- beurre
- persil lyophilisé Verstegen
- 250ml de sauce Hollandaise Verstegen

BEREIDINGSWIJZE

- Etuver les légumes au beurre. • Mouiller avec la bière. • Ajouter les moules et assaisonner aux épices pour moules. • Cuire les moules sur un feu vif et agiter régulièrement. • Ajouter la sauce Hollandaise et bien remuer.
- Garnir avec le persil lyophilisé.

PERSIL COUPÉ LYOPHILISÉ

45g, code: 063174

MÉLANGE POUR MOULES

Mélange d'épices multicolores avec des légumes déshydratés (carotte, oignon, poireau, céleri, chou), sel, herbes. Parfait avec des moules, fruits de mer, court-bouillon.

260g, code: 059674

SAUCE HOLLANDAISE WARM UP

Sauce crémeuse traditionnelle. Délicieux avec toutes les sortes de poissons, volailles et légumes.

875ml, code: 437810



Inspired by
your passion for taste