



Sorgente

Melkbasis



Kaassaus



Kaassaus - 2 porties

Melk | 2 porties | 251 kcal | 10,4 g eiwit

Kaassaus

Ingrediënten

- 100 ml drinkvoeding op melkbasis, neutraalsmaak
- 60 g geraspte kaas
- 1 eetlepel bloem
- 1 eetlepel (vloeibare) margarine of boter
- Peper en zout

Bereiding

1. Verhit de boter in een steelpan en voeg hier al roerend de bloem aan toe.
2. Voeg vervolgens de drinkvoeding toe.
3. Roer door tot een gladde saus ontstaat.
4. Strooi de kaas in de saus en roer totdat de kaas gesmolten is.
5. Breng op smaak met peper en zout.

Suggesties

- Giet de saus over gekookte aardappelen of groenten zoals broccoli, wortelen of bloemkool.
- Voeg aan de saus gebakken spekjes of hamreepjes toe.

Bekijk meer recepten op: www.sorgente.nl/drinkvoeding-recepten

Heeft u zelf ook een lekker recept?

Stuur het naar teamdrinkvoeding@sorgente.nl



De voedingswaarden in dit recept zijn een indicatie en hangen af van de gebruikte voeding. Voor de berekening is de gemiddelde samenstelling van energieverrijkte drinkvoeding gebruikt.