

DIJONNAISE SAUS



Vorbereiding : 5 min - **Rusttijd :** - - **Koken :** - - **Materiaal :** -

Ingrediënten : 1

- 2 plakken gekookte ham - 1 tl grove mosterd - 2 el crème fraîche

1. Doe de in grove stukken gesneden ham in de mini-kom. Druk 4/5 keer op PULSE om de ham gelijkmatig te hakken.

2. Voeg de crème fraîche en de grove mosterd toe.

3. Druk 4 keer op PULSE. Klaar!

Tip van de chef :

Serveer met in staafjes gesneden worteltjes, courgettes, bloemkoolroosjes etc.

Compact 3200 XL ■

4200 XL ■

5200 XL ■

5200 XL Premium ■

