CHAMPIGNON MUSHROOM VELVET SAUCE



Kategori: Supper

Tilleggsinformasjon

Laget: den 2013-11-18
Kvalifisert av: Supercook FR
Foreslått av: Supercook FR
Total forberedelsestid: 27:20 minutter

Egnet for maskin:
- Supercook SC110
- Supercook SC250
- Supercook SC300
- Supercook SC350
- Supercook SC380
- Supercook SC400

LISTE MED INGREDIENSER FOR 4 PORSJONER

500 gram	Ferske Paris-sopp (eller brune sopp)
2	Stor løk
2 fedd	Hvitløk
2	Små poteter
600 milliliter	Kyllingkraft
150 milliliter	Melk
1 klype	salt
1 Stk	pepper
	Crème Fraîche

TRINN FOR TRINN - TILBEREDNING

For å se hvordan dette tilberedes må du logge deg inn.

Copyright 2026 by Michael Roessler