



## HACHIS ITALIEN PREPARE A LA SAUCE CHILI CON CARNE

Ingrédients pour 20 personnes		
3 kg	hachis épicé	
60 g	FRESH PASTE BOLOGNESE #443103	Verstegen
3 L	SAUCE CHILI CON CARNE #139303	Verstegen
1,5 L	SAUCE TOMA-VERO #122411	Verstegen
15 g	COLOR PLUS #356074/356010	Verstegen

## **Préparation**

- Bien mélanger le hachis avec le FRESH PASTE BOLOGNESE et le COLOR PLUS.
- Cuire le hachis au poêle et laisser refroidir.
- Mélanger le hachis cuit avec la SAUCE CHILI CON CARNE et la SAUCE TOMA-VERO.

## Conseil

Peut aussi être utilisé pour spaghetti à l'italienne: mélanger 3 kg de spaghetti cuits avec la sauce. Présenter sur un plat décoratif.