



Verstegen, with pleasure.



WATERZOOI A LA GANTOISE

Ingrédients

1 kg	filet de poulet, en cubes de \pm 4 cm	
750 g	lait entier	
250 g	crème	
500 g	légumes en julienne (oignon, poireau, carottes)	
12 g	EPICES POUR POULET AVEC SEL #054503/054508/054517/054574/054512	Verstegen
500 g	SAUCE HOLLANDAISE WARM UP #437808/437809	Verstegen
100 g	MELANGE POUR SAUCE A LA CREME #302401	Verstegen

Préparation

- Assaisonner les cubes de poulet frais et réfrigérés aux EPICES POUR POULET AVEC SEL.
- Les faire revenir et cuire dans un peu d'huile d'olive.
- Mélanger la quantité indiquée de lait entier et de crème au MELANGE POUR SAUCE A LA CREME et porter à ébullition à feu doux.
- Ajouter la quantité indiquée de SAUCE HOLLANDAISE et faire bouillir brièvement.
- Ajouter la julienne de légumes et les cubes de poulet cuits à la sauce et laisser mijoter une dizaine de minutes.
- Présenter selon votre goût.

Ces recettes ont été rédigées en connaissance de cause. La société Verstegen ne peut pas être rendue responsable des résultats causés par un usage et/ou traitement fautif.

www.claes-distribution.be