



Boule suédoise

Servir avec le délicieux mélange de sauces !

Composition de la sauce :

- Lait entier 1 l
- Bouillon de poulet en poudre 10 g
- **Mélange pour Sauce** 75 g
- Moutarde 20 g

Composition boulettes de viande :

- Viande hachée 1 kg
- **Sel d'Epice** 10 g
- **Mélange Beurre d'Escargot** 5 g
- **Natural Fiber Mix** 10 g
- Lait entier 100 g

Préparation de la sauce :

Ajouter le bouillon de poulet peu salé, le **Mélange pour sauce** et la moutarde au lait et porter à ébullition tout en remuant. Maintenir l'ébullition pendant 3 minutes tout en continuant à remuer.

Préparation Boulettes de viande:

Retourner la viande dans la plaque grossière et bien mélanger avec le lait entier, le **Sel d'Epice**, le **Mélange Beurre d'Escargot** et le **Natural Fiber Mix** et retourner dans la plaque de 3,5 mm. Faire de petites boules et les cuire à la poêle ou sous le gril du four.



Passion & Taste



www.evlier.be