



ingrediënten (4 personen)

- 200 gram MonChou Zacht en Luchtig.
- 200 gram paté
- zout / peper
- 9 casino sneetjes
- sla / radijsjes.

Bereiding.

Klop de MonChou zacht en luchtig en de paté met een mixer in ca. 5 minuten tot een romig mengsel. Voeg eventueel zout en peper toe. Verdeel de pat mousse over 6 bordjes. Schep met een ijs schep op elk bordje 1 grote bol of 3 kleine bolletjes en garneer met een blaadje sla. De patémousse kan ook geserveerd worden in glazen coupes en gegarneerd met sla en radijs. Serveer in beide gevallen met driehoekjes geroosterd brood.

Voor meer MonChou gerechten kijk op www.monchou.nl