

I LOVE TO CHEER

Linguine. Jardinière

3 c. à table beurre.

3 " " de farine.

1 c. à the de bouillon au poulet

1/2 c. à the de sel.

2 Tasses de lait

3 Tasses de cheddar râpé

1 lb de Linguine

2 c. à table beurre.

1 c. à the de basilic

4 Tasse de Légumes cuit et chaud.

Faire fondre 3 c. à table de beurre. Ajouter la farine le bouillon en poudre et le sel. Ajouter graduellement le lait. Amener à ébullition en brassant. Retirer du feu. Ajouter le fromage en brassant, jusqu'à ce qu'il fonde. Cuire les pâtes. Ajouter 2 c. à table de Beurre →

le basilic et les
légumes. Napper de sauce
chaude ce fromage.