



Eekhoorntjesbroodbouillon

FORUM culinaire

Onze recepten
Snel en eenvoudig!

CONSOMMÉ VAN EEKHOORNTJESBROOD

| OESTERZWAMMEN – SJALOTJES – GEROOKTE EENDENBORST |

Ingrediënten voor 5 pers (of ong. 1 L)

1000 ml	Water
20 g	Haco Eekhoorntjesbroodbouillon

Garnituur

500 g	Oesterzwammen (netto)
80 g	Sjalotjes
5 g	Haco Belarom Look
60 g	sneetjes Gerookte Eendeborst
10 g	versnipperd Bieslook

Bereiding

Warm

op (±50°C) en voeg al roerend met een garde toe.

Breng aan de kook en laat 1 min. sudderen.

Voeg daarbij een samengesteld uit

Versnipperd en gesauteerd samen met

Breng op smaak met

Laat de garnituur afkoelen en voeg daarna en toe.

Naargelang uw voorkeur de consommé bijkruiden.



van kok ... tot kok

- Om de helderheid van de consommé te behouden is het sterk aan te raden de gerookte Eendeborst volledig te ontvetten. M.A.W. Je het 90 g bruto nodig om 60 g netto over te hebben.
- Als presentatie/showelement is het mogelijk om van de garnituur een klein timbaaltje te maken in een siliconevorm met de **Haco Gelei** in poeder "Goud" (½ dosering ! = 35 g/L water) en dat apart te op te dienen in het bord of consommétasje vooraleer u de soep serveert. Het timbaaltje zal wegsmelten indien het in aanraking komt met de warme bouillon.
- De vermelde "Garnituur" is voldoende voor 20 à 40 porties afhankelijk van de hoeveelheid consommé die u per persoon voorzient.



☑ HJ140916



More info ? Culinary Service Phone: +32(0)2 333 01 63
Mail: culinaire@hacosan.be | Website: www.haco.ch
HACOSAN nv/sa | B-1600 Sint-Pieters-Leeuw

At Gourmets' Service.

Haco

swiss