



Eekhoorntjesbroodbouillon

FORUM
culinaire

Onze recepten
Snel en eenvoudig!

HELDERE SOEP VAN EEKHOORNTJESBROOD ONDER KORSTDEEG

| CONSOMMÉ FORESTIÈRE-CANTHARELLEN-FAZANT |



C160700

Ingrediënten voor 5 pers (of ong. 1l)

20 g **Haco**
Eekhoorntjesbroodbouillon
1.000 ml warm Water ($\pm 50^{\circ}\text{C}$)

Garnituur

Gebakken Cantharellen
Gebakken Fazantenfilet

5 stuks Bladerdeeg (diameter iets groter
dan de soeptas/leeuwenkop)

Bereiding

Los

met een garde krachtig en al roerend op in

Laat de bouillon afkoelen.

en

in reepjes gesneden.

Verdeel in elk soeptasje de garnituur en
giet daarop de afgekoelde bouillon.

Afwerking

Voorziet ongeveer

De randen van het bladerdeeg instrijken
met losgeklopt eigeel. Dit dient als
kleefmiddel om zo op de soeptasje te
plaatsen. Het resterende eigeel aanlengen
met water en de bovenkant ermee
instrijken. Plaats 20 minuten in een
voorverwarmde oven van 200°C .



— van kok ... tot kok —

☞ De mogelijkheid bestaat om de Eekhoorntjesbroodbouillon koud te bereiden door met een
garde al roerend het product (Eekhoorntjesbroodbouillon) op te lossen in koud water

wrhj HJ16



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