



## Saffraancrème

# FORUM culinaire

**Onze recepten**  
*Snel en eenvoudig !*

## SAFFRAANSOEP TERRA-MARE

**Ingrediënten voor 10 pers.**

**Bereiding :**

C010909

- 20 g Sjalotten
- 40 g Wortelen
- 40 g Prei
- 50 g Parijse Champignons
- 50 g Boter of Olijfolie
- 180 g Kipfilets
- 180 g Victoriabaarsfilets
- **HACO BELAROM®** Smaakmaker
- 100 ml witte Wijn
- 160 g **HACO** Saffraancrème
- 1,8 L warm Water
- 200 ml Room 35%
- 40 ml witte Vermouth  
(Martini, Noilly Prat, e.d.)
- 10 g Kervelpluksels

gehakt  
in brunoise gesneden  
in Julienne gesneden  
in blokjes gesneden. Stoof de groenten in  
Voeg  
in reepjes gesneden toe. Stoof ze eventjes en voeg  
in reepjes gesneden toe. Stoof ze heel kort. Kruid met  
vers gemalen Peper en  
Blus met  
en koel onmiddellijk af. Los  
met een garde krachtig en al roerend op in  
Breng al roerend aan de kook en laat 5 minuten  
sudder. Roer af en toe. Voeg.  
toe en breng opnieuw eventjes aan de kook. Parfumeer  
met  
Warm het garnituur in de soep op en dien met  
op.

☑ hj.jb090909

**2,5 L RENDEMENT**



**van kok tot ... kok**

- ☞ Het nieuw PREMIUM assortiment is een uniek productassortiment. Het heeft de eigenschappen van een zeer hoog afwerkingniveau en innoverende smaken. Dankzij hun originaliteit kunnen zij zowel als soep dan als saus dienen (met een toets binding). Zij zijn uitsluitend samengesteld met traditionele ingrediënten en bevatten dus geen technische additieven zoals kleurstoffen, antioxidanten, smaakversterkers e.d.
- ☞ « Terra-Mare » komt uit het Latijn en betekent « Aarde » en « Zee » ... uit -de aarde -de zee.
- ☞ Deze soep mag als hoofdgerecht geserveerd worden (type waterzooi). Het volstaat de proporties van de groenten, kip en vis te verdrievoudigen. Een andere variatie is het elimineren van ofwel de kip ofwel de vis.
- ☞ U mag de victoriabaarsfilet vervangen door een andere soort visfilet met een stevige structuur (vb. : zeeduivel, tong, zeewolf, zalf forel, tonijn, mahi-mahi, tilapia, e.d.) of met schaaldieren zoals scampi en kreeft.



More info ? Culinary Service Phone: +32(0)2 333 01 63  
Fax: +32(0)2 377 64 62 | Website: [www.haco.ch](http://www.haco.ch)  
HACOSAN nv/sa | B-1600 Sint-Pieters-Leeuw

**At Gourmets' Service.**

**HACO** swiss