



Saffraancrème

FORUM
culinaire

Onze recepten
Snel en eenvoudig !

VELOUTÉ VAN MOSSELEN EN SAFFRAAN

Ingrediënten voor 10 pers.

50 g Groenten Brunoise
1 kg Verse Mosselen
50 ml Witte Wijn

200 ml Kooknat
1.600 ml Water
30 g **HACO** Visfumet
140 g **HACO** Saffraancrème
200 ml Volle Room $\geq 35\%$
200 g Groenten Brunoise / Julienne

≥ 2 L Rendement

Stoof

Voeg
en

toe. Plaats een deksel op de kookpot en breng aan de kook. Laat sudderen tot alle mosselen open zijn. Roer 2 à 3 maal de mosselen om.

Giet de mosselen af, en laat ze goed uitlekken. Bewaar zorgvuldig het kooknat! De mosselen van hun schelp ontdoen en ontbaarden. Reserveer de mosselen voor het garnituur van de Velouté.

Rendement:

ong. 240 g mosselvlees (5 st./pers.)

Breng aan de kook

en

Al roerend met een garde, voeg

en

toe. Laat 5 minuten sudderen. Voeg

en

toe. Breng opnieuw eventjes aan de kook.

Zet het vuur uit, plaats een deksel op de kookpot en laat ze in de warme soep gedurende 10 minuten verder garen.

Koel de soep snel af.

De mosselen apart meegeven !



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

At Gourmets' Service.

HACO swiss