



Saffraancrème

FORUM
culinaire

Onze recepten
Snel en eenvoudig !

ZEEBRUGSE SAFFRAANSOEP

RC120710C090815

Ingrediënten voor 5 pers (of ong. 1 L)

- 900 ml Water
- 15 g **HACO** Visfumet
- 70 g **HACO** EC Saffraancrème
- 100 ml Volle Room $\geq 35\%$
- 100 g Groenten Brunoise of Julienne

Bereiding

Breng
aan de kook en voeg al roerend met een garde
en
toe. Laat 5 minuten sudderen.
Voeg
toe en breng opnieuw eventjes aan de kook.
Voeg daarna
toe. Zet het vuur uit, plaats een deksel op de
kookpot en laat de groentjes in de warme soep
gedurende 10 minuten verder garen.
Koel de soep snel af.

1,1 kg RENDEMENT



— van kok ... tot kok —

Als garnituur kan je b.v. mosselvlees, alikruiken, kooksvlees, grijze garnalen, krabvlees, e.d. toevoegen, al dan niet uit de diepvries, maar steeds net vóór het opdienen (m.a.w. nooit de garnituur laten meekoken!). Bij gebrek aan schelpdieren gebruik je dan eenvoudig gekookte stukjes vis.

☑ HJ121002



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