



Aspergecrème

FORUM
culinaire

Onze recepten
Snel en eenvoudig !

C151106

CRÈME « ARGENTEUIL »

Ingrediënten :

- 900 ml warm Water
- 70 g **Haco** Aspergecrème
- 100 ml volle Room
- 4-5 st. Witte of Groene Asperges (± 50 g)
- 1 sl vers Kervel
- vers gemalen peper
- een snuifje **Haco** Groentebouillon
- 50 ml volle Room
- een snuifje Geroosterde Amandelschilfers

Bereiding:

Breng aan de kook
Voeg al roerend met een garde
Toe. Breng eventjes aan de kook en laat 5
minuten sudderen. Voeg
Toe. Breng eventjes aan de kook en laat 2
minuten sudderen. Koel de crèmesoep snel af.

Garnituur:

Maak een garnituur klaar met
Gebruik vers of diepvries asperges. Snij de
asperges in schuine stukjes en blancheer ze
zeker 1 minuut lang in licht gezouten kokend
water. Koel de asperge onmiddellijk af.
Hak grof

Afwerking (facultatief)

Kruid met
en

Klopt de room lichtjes op.
Garneer de room met



van kok ... tot kok

- ☞ Naargelang uw voorkeur gebruikt best Verse of Diepvries Asperges.
- ☞ Gebruik asperges in conserven enkel voor koude bereidingen.
- ☞ Als u verse asperges gebruikt, gebruik dan het kookvocht om de soep te bereiden!
- ☞ Diepvriesasperges laat u best half ontdooien vooraleer u ze snijdt!
- ☞ Als extra service voor uw klanten, het garnituur apart meegeven of in het bijzijn van uw klant toevoegen!
- ☞ Een mogelijke variatie is de "Oriëntaalse Aspergecrème" met als garnituur rode paprika blokjes en in kerriepoeder gekookte rijst.

dd060409



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