



Seldercrème

FORUM
culinaire

Onze recepten
Snel en eenvoudig !

CAPPUCCINO VAN INDISCHE SELDERCRÈME

Mod.010909 C100904

Ingrediënten voor 5 pers.

- 600 ml warm Water
- 1 g Kerriepoeder
(±1 afgestreken koffielepel)
- 65 g **HACO** Seldercrème
- 300 ml koud Water

- 3 g fijn gehakte verse Gember

- 100 ml koud Water

- 1,1 L **RENDEMENT**

- 100 ml volle Room 35%
- 5 g **HACO BELAROM** Knoflook
(±1 afgestreken koffielepel)
- vers gemalen Peper

- geroosterde
Sesamzaadjes
- versnipperde Bieslook

Bereiding

Breng aan de kook

Meng
met

en
Voeg dit mengsel
in het kokend water.
Breng opnieuw aan
de kook en laat 10
minuten sudderen.
Roer af en toe.
Voeg vervolgens
toe. Laat nog 2 à 3 min.
sudderen. Stop het
kookproces door
toe te voegen. Reserveer de soep

Garnituur

klop

op samen met

en
tot een half-dikke slagroom.
Net voor het opdienen, de warme soep bedekken met een
mooie laag koude lookroom en bestrooien met een beetje

en



— van kok ... tot kok —

- ☞ Een originele aanrader! Een soep met een kruidig parfum en vol met contrasten.
- ☞ Voorzie ong. 1 g sesamzaadjes per persoon (1 g = ±1 afgestreken Mokkalepel)
- ☞ Naargelang uw voorkeur, deze soep nog verfijnen met 10 ml witte wijn of sherry dry.
- ☞ Dit recept kan ook zonder room bereid worden. De knoflookpasta mag dan gerust in de soep maar de sesamzaadjes liefst op de soep.
- ☞ Deze soep is geschikt om in te vriezen.
- ☞ **VARIANTE:** 900 ml **HACO** Seldercrème + 100 ml volle room 35% + 100 g gestoofde venkel + 10 ml witte wijn + 5 saffraandraadjes. Afwerken met 1 koffielepel **HACO BELAROM**® Provence en 1 koffielepel pastis.

☑ hj.jb170112



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



Seldercrème

FORUM
culinaire

Onze recepten

Snel en eenvoudig !

HESPROLLETJES VALENTINE

b

[ham - knolselder - gember - seldersaus]

C111223

Ingrediënten voor 16 st. - 8 pers.

- 95 g **HACO** Seldercrème
- 140 g **HACO** Klassieke Bechamelsaus
- 600 ml koude volle Melk
- 400 ml volle Melk
- 1.000 ml Water
- 100 g geraspte Gruyère
- 16 st. sneden Beenham ***
gekookte Knolselder ⁽¹⁾
gekonfijte Gember ⁽²⁾
snuifje Kerriepoeder
vers gemalen Peper
- beetje Paneermeel
- 100 g geraspte Gruyère

Bereiding

Meng samen
en
en los die op met
tot een gladde massa.
Warm
en
op (50°C).
Giet het mengsel al kloppend in de warme
melk/water. Breng al roerend aan de kook en
laat gedurende 6 minuten koken.
Roer regelmatig in de saus!
Neem de pot van het vuur (of draai het vuur lager).
Voeg al roerend
toe en reserveer de saus.
Neem
Plaats op iedere snede ham ongeveer 3 sneden
en ongeveer 4 à 5 dunne sneetjes
Kruid af met een
en
Rol de sneden strak op.
Plaats ze in geschikte schotels.
Napperen met de seldersaus en bestrooien met
en



— van kok ... tot kok —

- ☞ Laat u niet misleiden! Het is geen “gewone kost” - het is fris, vol contrasten en erg lekker.
- ☞ Een origineel en thematisch gerecht waarmee u uw gasten zal verrassen.

- ⁽¹⁾ bij gebrek aan verse knolselder kan u Voetselder of Knolselder blokjes (b.v. ardo) gebruiken.
- ⁽²⁾ of flinterdunne plakjes verse gember



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



Seldercrème

FORUM
culinaire

Onze recepten
Snel en eenvoudig !



HESPROLLETJES VALENTINE

[bereiding van de knolselder-snedes]

C111223

Ingrediënten voor 16 st. - 8 pers.

1 st. Knolselder (ong. 1,7 kg)

Bereiding

Kuis

op en snijd die in fijne sneden van 2 à 3 mm met een vleesmachine.

Kook de sneden in een ruime hoeveelheid kokend water met zout (8 g/L) en azijn (20 g/L) tot die beetgaar zijn (± 20 min).

Giet de knolseldersneden af en koel ze en beetje af.

Reserveer de knolselder voor later.



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