



HACO^{swiss}
Tomaten crème

Onze recepten

Gemakkelijk en snel bereid!

PORTUGESE ROOMSOEP

Ingrediënten

- 9 dl Water
- 200 g Gepelde Rode Paprika (conserven)
- 1 koffielepel Lookpulp
- 90 g Tomaten crème HACO
- 1 dl Vers Room
- 1 scheutje Madera of Porto
- Vers gemalen Koriander

Bereiding

KOUDE LIBANESE TOMATENSOEP

Ingrediënten

- 1 L Tomaten crème HACO
- 30 g Couscous (réf.4000)
- 500 g Groenten v. Taboulé (in blik: réf.3227)

Bereiding

Klaarmaken volgens de gebruiksaanwijzing
Toevoegen in de nog warme soep.
Laat afkoelen en voeg daarna

Trucs & Tips

- ☛ Voor het opdienen voeg aan deze exotische soep vers versnipperd muntblad of citroenenkruid.
- ☛ Een aanrader bij zeer warme weer!