



HACO^{swiss}
Tomatencrème

Onze recepten
Gemakkelijk & Snel bereid!



ZOETE & PITTIGE TOMATEN VELOUTE



Ingrediënten voor ± 1 L soep:

- ◇ 900 ml Water
- ◇ 100 g Gepelde Tomaten
- ◇ 30 g of 2 SL Suiker
- ◇ 50 g Room
- ◇ 90 g **HACO** Tomatencrème

Ingrediënten voor de garnituur:

- ◇ 100 g Volle Room (40%)
- ◇ 1 SL fijn gehakt gepelde Rode Paprika
- ◇ een beetje Look
- ◇ een mespunt Harissa
- ◇ 1 KL vers gehakte Dragon

Bereiding A:

1. Breng het water aan de kook.
2. Voeg de gepelde tomaten, suiker en room toe
3. Voeg al kloppend de Tomatencrème toe
4. Breng opnieuw aan de kook en laat 5 minuten zachtjes koken. Af en toe roeren.

Bereiding B:

5. De room, samen met de andere ingrediënten, opkloppen tot een stevige slagroom en verpakken in een klein plastic potje van 80cc.



— **van kok ... tot kok** —

- > De slagroom apart meegeven aan de klanten. Zo, heeft de soep een langere houdbaarheid, de garnituur blijft mooier en uw klanten mogen de soep laten doorkoken zonder de garnituur te beschadigen.
- > Voor de liefhebbers van soep met balletjes ... vervang de slagroom door gehakt, maar - voor deze gelegenheid - maak de balletjes met extra pikant gehakt!