



Haco^{swiss}
Kalfscrème

Onze recepten

Gemakkelijk en snel bereid!

ROMIGE KALFSOEP met Oesterzwammen

Ingrediënten voor ...

900 ml Water of andere vloeistof (*)
80 g **HACO** Kalfscrème
100 ml volle Room

(*) kookvocht van een fricassee of
verse bouillon.

150 g verse Oesterzwammen

een beetje Look & Bieslook

Bereiding v/d soep

*Maak 1 liter soep volgens de bereidingswijze
met*

en

*Breng aan de kook en laat 5 minuten sudderen.
De soep reserveren of snel afkoelen.*

Bereiding v/h garnituur:

Snij in reepjes van ½ cm

*Bak de oesterzwammen in een pan met een
beetje boter tot ze knapperig zijn. Voeg
daarbij op het laatste moment*

Laat 1 minuut samen sudderen.

*Het garnituur liefst niet in de soep toevoegen,
maar bij het opdienen boven op de soep
dresseren.*



— van kok ... tot kok —

- > Voor een langere houdbaarheid; garnituur steeds apart houden! ...en apart meegeven
- > Voor de feestdagen, andere garnituren "in duo" meegeven: bv. stukjes kalfszwezeriken & Parijse champignons, julienne van kalfstong & tomaten of balletjes van kalfsgehakt & truffelsroom.

dd071008