



HACO^{swiss}
Kalfscrème

Onze recepten

Gemakkelijk en snel bereid!

C090209-RT180209

SPINAZIECRÈME II

Ingrediënten voor ± 1 L

- 200 g Bladspinazie
- Muskaatnoot
- 3,5 g **HACO** Groentebouillon
(18g x 0,2 kg)
- 900 ml Water
- 80 g **HACO** Kalfscrème
- 100 ml volle Room

Bereiding

Laat

*ontdooien (ong. 30' op kamertemperatuur).
Hak grof en kruid met
en ong.*

Reserveren.

Warm

op (tot max. 70°C)

*Krachtig roerend met een garde in het hete
water, voeg
toe*

*Breng aan de kook en laat 3 minuten sudderen.
Voeg daarbij*

*Breng opnieuw aan de kook en laat 2 minuten
sudder.*

*Neem ong. 1/3 van de soep af, voeg de spinazie
toe en mix het geheel fijn.*

Voeg terug bij de overige 2/3 toe.

Koel de soep heel snel af.

RENDEMENT 1,150 KG ☑



— van kok ... tot kok —

>

Zelfde bereidingswijze voor

PETERSELIE ROOMSOEP

45 g vers Peterselie

WORTEL ROOMSOEP

200 g diepvries Wortelpuree

ZURKEL ROOMSOEP

150 g Zurkel uit blik

BLOEMKOOL ROOMSOEP

200 g gegaarde Bloemkool



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}