



Haco^{swiss}
Kalfscrème

Onze recepten

Gemakkelijk en snel bereid!

C090209

SPINAZIECRÈME

Ingrediënten voor ± 12 L

- 800 g **HACO** Kalfscrème
1 L koud Water

2 kg Spinazie

Muskaatnoot
35 g **HACO** Groentebouillon

8 L warm Water

1 L volle Room

RENDEMENT 12 L

Bereiding

Meng
met
tot een gladde massa. Reserveren.
Laat
ontdooien (ong. 30').
Hak grof en kruid met
en ong.

Bevochtigen met
Breng aan de kook en laat 2 min koken.
Mix het geheel fijn.
Vervolgens
Voeg de opgeloste kalfscrème toe.
Breng opnieuw aan de kook en laat 3 minuten
sudder.
Voeg daarbij
Breng opnieuw eventjes aan de kook.
Koel de soep heel snel af.



>

— van kok ... tot kok —



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}