



Haco^{swiss}
Kalfscrème

Onze recepten

Gemakkelijk en snel bereid!

C111207

WITLOOFCRÈME

Ingrediënten voor ± 1 L

- 55 g **HACO** Kalfscrème
200 ml koud Water
- 333 g gesneden Witloof
(333 g netto = ± 400 g bruto!)
- 6 g **HACO** Groentebouillon
- 600 ml warm Water
- 100 ml volle Room

RENDEMENT 1,1 kg ☒

Bereiding

Meng
met
tot een gladde massa. Reserveren.

Stoof
Ong. 6 min in boter (met deksel)
Kruid met peper, muskaat en

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 5 minuten
sudder.

Voeg daarbij
Breng opnieuw eventjes aan de kook.
Koel de soep snel af.



— van kok ... tot kok —

- > Om deze uitstekende soep te vervolledigen, voeg een garnituur van 100 g witloof toe, fijn gesneden, gesauteerd, gekruid en met suiker licht gekaramelliseerd.
- > Voor de feestdagen: bied nog extra enkele sliertjes van gerookte zalm aan.

☒ dd230908