



Gevogelcrème

FORUM culinaire

Onze recepten
Snel en eenvoudig!

GEVOGELTECRÈME "EXOTIC"



C160700

Ingrediënten voor 5 pers (of ong. 1l)

- 70 g **HACO** Gevogelcrème
- 20 g **HACO** Casimirsaus
- 900 ml warm Water ($\pm 50^{\circ}\text{C}$)

- 100 ml volle Room $\geq 33\%^{\text{vet}}$

Bereiding

Los
en
met een garde krachtig en al roerend op in

Breng al roerend aan de kook en laat 3
minuten sudderen. Roer af en toe. Voeg daarna
toe en laat 2 minuten verder sudderen.

Facultatief!

De Exotisch getinte Gevogeltesoep serveren
met een garnituur van
in julienne gesneden.

Gerookte Kipfilet



— van kok ... tot kok —

- ☞ Een buitengewoon smaakvolle soep voor uw feestmenu.
- ☞ De garnituur, nl. de Gerookte Kipfilet, kan je veranderen door een julienne/brunoise van gebakken verse kipfilet gekruid met Gevogeltekruiden.

wrhj HJ16



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