



## Gevogeltecchème

FORUM  
culinaire

Onze recepten  
Snel en eenvoudig!

# GEVOGELTECRÈME MET KERRIE



C160700

### Ingrediënten voor 5 pers (of ong. 1l)

- 70 g **Haco** Gevogeltecchème
- 10 g **Haco** Kerriesaus
- 900 ml warm Water (50°C)
- 100 ml volle Room  $\geq 33\%$ <sup>vet</sup>

### 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.

Gerookte Kipfilet

### Facultatief!

De Gevogelte-Kerrie soep serveren met een  
garnituur van  
In julienne gesneden.



— 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 **Haco** Gevogeltekruiden (smaakverrijker).

wrhj HJ16



More info ? Culinary Service Phone: +32(0)2 333 01 63  
Fax: +32(0)2 377 64 62 | Website: [www.haco.ch](http://www.haco.ch)  
HACOSAN nv/sa | B-1600 Sint-Pieters-Leeuw

At Gourmets' Service.

**Haco** swiss