



Gevogeltec crème

FORUM
culinaire

Onze recepten
Snel en eenvoudig!

SCHORSENEREN CRÈMESOEP

| GEWOON BUITENGEWOON! |



C160700

Ingrediënten voor 5 pers (of ong. 1l)

75 g **HACO** Gevogeltec crème
900 ml warm Water ($\pm 50^{\circ}\text{C}$)

100 ml volle Room $\geq 33\%$ vet

300 g Schorseneren (uit bokaal)

Bereiding

Los
met een garde krachtig en al roerend op in

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

Neem ong. 1/3 van de klaargemaakte
gevogeltec crème, voeg
toe en mix het geheel fijn (best in een blender
of in een cutter).
Voeg terug bij de overige 2/3 toe.

Naargelang uw voorkeur de soep bijkruiden.
Koel de soep heel snel af.



— van kok ... tot kok —

- ☞ Voor het opdienen gehakte peterselie en gefrituurde verse schorseneren in sliertjes toevoegen.
- ☞ Deze fluweelzachte soep is ideaal voor uw feestmenu.



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