



Kervelsoep

FORUM
culinaire

Onze recepten
Snel en eenvoudig

KERVELCRÈMESAUS

[WITTE WIJN – PIMENTOS – GEMBER]

C140900

Ingrediënten voor 4-5 pers. (of ong. 1 L)

- 900 ml Water
- 90 g **Haco** Kervelsoep
- 20 g **Haco** Witte Wijnsaus
- 100 ml room
- 5 g Spaanse Pepers (Pimentos)
- 5 g gekonfijte Gember in blokjes

Bereiding

Los de producten met een garde krachtig en al roerend op in warm water (50°C)

Breng al roerend aan de kook en laat 7 min. sudderen. Roer af en toe.

Voeg

toe, breng opnieuw aan de kook en laat 2 min. sudderen.

Voeg

en

Toe, en breng opnieuw eventjes aan de kook.

- 50 g Boter
- 1 SL versnipperde Munt

Facultatief!

Werk af met

en



QR

— van kok ... tot kok —

HJ140916



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