



HACO^{swiss}
Tomaten crème

Onze recepten

Gemakkelijk & Snel bereid!



ZOETE & PITTIGE TOMATEN VELOUTÉ



Ingrediënten voor ± 1 L soep:

- ◇ 900 ml Water
- ◇ 100 g Gepelde Tomaten
- ◇ 30 g of 2 SL Suiker
- ◇ 50 g Room
- ◇ 90 g **HACO** Tomaten crème

Ingrediënten voor de garnituur:

- ◇ 100 g Volle Room (40%)
- ◇ 1 SL fijn gehakt gepelde Rode Paprika
- ◇ een beetje Look
- ◇ een mespunt Harissa
- ◇ 1 KL vers gehakte Dragon

Bereiding A:

1. Breng het water aan de kook.
2. Voeg de gepelde tomaten, suiker en room toe
3. Voeg al kloppend de Tomaten crème toe
4. Breng opnieuw aan de kook en laat 5 minuten zachtjes koken. Af en toe roeren.

Bereiding B:

5. De room, samen met de andere ingrediënten, opkloppen tot een stevige slagroom en verpakken in een klein plastic potje van 80cc.



— **van kok ... tot kok** —

- > De slagroom apart meegeven aan de klanten. Zo, heeft de soep een langere houdbaarheid, de garnituur blijft mooier en uw klanten mogen de soep laten doorkoken zonder de garnituur te beschadigen.
- > Voor de liefhebbers van soep met balletjes ... vervang de slagroom door gehakt, maar - voor deze gelegenheid - maak de balletjes met extra pikant gehakt!