



BISQUE, Basis voor ...

FORUM
culinaire

SOEP
SAUS
FONDS

Onze recepten
Snel en eenvoudig !

BRETOENSE VISSOEP

Ingrediënten voor ±1L:

- ◇ 950 ml water
- ◇ 60 g **HACO** Bisque
- ◇ 40 g **HACO** Tomatensaus
- ◇ 10 g (4 KL) Cognac of Armagnac
- ◇ 10 ml Witte Wijn
- ◇ mespuntje Cayennepeper

Bereiding:

1. De **BISQUE** en Tomatensaus al kloppend in warm water oplossen.
2. Aan de kook brengen en 5 minuten zachtjes laten koken. Af en toe roeren.
3. Afwerken met Witte Wijn, Cognac (Armagnac) en Cayennepeper.

RENDEMENT: 1 kg



— van kok ... tot kok —

- > Gebruik liefst een echte goede cognac.
- > De garnituur (kokkelvlees, garnalen e.d.) 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.
- > Vervang het kokkelvlees door andere soorten schelpdieren b.v.: Mossel, Venusschelp, Alikruikjes, mini Sint-jakobsschelp, e.d.
- > Voor een eenvoudige "rode" vissoep verwissel je de verhoudingen van de 2 hoofdingrediënten m.n. 40g Bisque (i.p.v. 60) en 60g Tomatensaus (i.p.v. 40). Garneer deze soep met verse stukjes vis.

☑ HJ121003



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