



Gratin Dauphinois

FORUM
culinaire

ONZE RECEPTEN
Snel en eenvoudig!

GRATIN DAUPHINOIS «QUATTRO FORMAGGI»

C150701

Ingrediënten voor 15 pers. (of ong. 3 kg)

- 2 L Water
- 600 ml volle Room (≥ 33% v.g.)
- 240 g **Haco** Quattro Formaggi saus
- 520 g **Haco** Gratin Dauphinois (1 zak)

Bereiding

De oven op 180°C voorverwarmen.
Warm
op (±50°C) en voeg al roerend met een garde en toe. Voeg daarna toe al roerend met een garde tot een homogene massa.

Giet de mengeling in een GN 1/2 gastronormbak en laat deze bakken gedurende 30-35 minuten in een voorverwarmde oven van 180°C. Laat het geheel afkoelen om daarna te portioneren in blokjes of uit te steken.

Facultatief!

Naar wens de gratin afwerken en bestrooien met

Gemalen kaas



— van kok ... tot kok —

☞ Ideale aardappelbereiding om Kalfsoester of Lamskroon te vergezellen. Met tal van afleidingen

- ...
- Kalfsoesters Pizzaiola
- Kalfsoesters met Tomatensaus
- Lamskroon "à la Plancha"
- Gepaneerde Kalfsoesters op Milanese wijze
- Geroosterde gevulde Kalfsoesters
- Geroosterde Staartvis (lotte) in korst van Parmezaan
- Gevulde Aubergines Napolitaine
- Zeeduivel met rode Pestopuree en Parmezaanse-kaas

☑ HJ15 10-



More info ? Culinary Service Phone: +32(0)2 333 01 63
Mail: culinaire@hacosan.be | Website: www.haco.ch
HACOSAN nv/sa | B-1600 Sint-Pieters-Leeuw

At Gourmets' Service.

Haco swiss