



Gratin Dauphinois

FORUM
culinaire

ONZE RECEPTEN
Snel en eenvoudig!

«MEDITERRAANSE» [GRATIN RATATOUILLE]

C150701-Rc160427

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


2000 ml Water

600 ml volle Room ($\geq 33\%$ v.g.)
40 g **Haco** Tomatensaus, (Basis Minute)
520 g **Haco** Gratin Dauphinois (1 zak)
2 snuifjes Provençaalse kruiden
850 g Ratatouille (in blik)

Bereiding

De oven op 180°C voorverwarmen.

Warm
op (ong. 50°C)

Giet het water in een GN 1/2  gastronormbak.

Voeg
en

toe en los daarna al roerend met een garde

en
op.

Meng tot een homogene massa en laat deze bakken in de voorverwarmde conbi-oven.

Bakadvies:

Ong. 90 minuten aan 160°C (zacht)

Laat liefst 10 min. rusten vooraleer op te dienen.

Laat het geheel volledige afkoelen om daarna te proportioneren in blokjes of uit te steken.

Facultatief!

Naar wens de Aardappelgratin afwerken en bestrooien met

3.770 g RENDEMENT

Gemalen kaas



van kok ... tot kok

☞ Ideale aardappelbereiding om lamsvlees te vergezellen.



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