



Gratin Dauphinois

FORUM  
culinaire

ONZE RECEPTEN  
Snel en eenvoudig!

## GRATIN MET «BOSCHAMPIGNONS»

[FORESTIÈRE]

HJ160714

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

2 L Water

600 ml koude volle Room ( $\geq 33\%$  v.v.)

160 g **Haco** EC Boschampignonscrème

520 g **Haco** Gratin Dauphinois (1 zak)

De oven op  $180^{\circ}\text{C}$  voorverwarmen.

Warm

op ( $\text{ong. } 50^{\circ}\text{C}$ ) en giet het water in een

GN 1/2  gastronormbak.

Voeg

toe en los daarna al roerend met een garde

op in de vloeistof. Voeg

toe en meng tot een homogene massa.

Laat de bereiding ongeveer 75 min.

bakken in de voorverwarmde oven.

Laat liefst 10 min. rusten vooraleer op te dienen.

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

### Facultatief!

Naar wens de Aardappelgratin afwerken en bestrooien met

Gemalen kaas



**van kok ... tot kok**

☞ Deze aardappelbereiding is perfect om wildgerechten, kalfsvlees en varkensvlees te vergezellen.

☑ HJ160714



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

At Gourmets' Service.

**Haco** swiss