



Eekhoorn-tjesbroodbouillon

FORUM culinaire

Onze recepte
Snel en eenvoudig!

PASTEITJE SUPREME "DELUX"

| VEREDELDE VOL-AU-VENT – EEKHOORNTJESBROOD - ASPERGES – TRUFFEL |

C140700

Ingrediënten voor 5-6 pers (of ong. 1,8 kg)

900 ml	Water
100 g	HACO Suprême Gevogeltesaus
20 g	HACO Eekhoorn-tjesbroodbouillon
30 g	HACO Witte Basissaus MINUTE (roux)
100 ml	Room $\geq 33\%$ ^{vet}

Garnituur

500 g	gekookt Kippenvlees
300 g	Witte Asperges (ong. 1 pak van 500 gram)
ong. 1 g	(1 Mokkalpeltje) Truffelolie
40 ml	droge Sherry

Bereiding

Warm

op ($\pm 50^\circ\text{C}$) en voeg al roerend met een garde

en

toe.

Breng aan de kook en laat 5 min. sudderen.

Voeg daarbij

en

breng opnieuw aan de kook en laat 2 min sudderen.

Eens de saus bereid is, voeg je daarbij een van

in blokjes gesneden en

in stukjes van 2 cm gesneden en "al dente" gekookt.

Parfumeren met

en naar wens afwerken met

Naargelang uw voorkeur de saus bijkruiden.

Met de nodige voorzorgen⁽¹⁾ de saus laten afkoelen.



van kok ... tot kok

- ☞ Serveer dit gerecht best in een speciaal bladerdeegkoekje.
- ☞ Laat de kippen niet langer dan nodig is om ze te koken in de bouillon liggen. Zij zouden daardoor te veel vocht opnemen ... vocht dat zij later terug zullen afscheiden in de saus.

- (1) Met een garde regelmatig (om de 5 min.) de saus omroeren om sneller af te koelen en om velvorming te voorkomen. Het eerste halfuur is het belangrijkste!

HJ140916



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