



Aspergecrème

FORUM
culinaire

Onze recepten
Snel en eenvoudig!

ASPERGEBAVAROIS

Ingrediënten :

- 500 ml Water
- 40 g **Haco** Aspergecrème

- 5 st Gelatineblaadjes (5 x 3 g = 15 g)
[vooraf 10' geweekt in koud water]

- 250 ml Volle Room (voor $\frac{3}{4}$ opgeklopt)



Bereiding v/d saus:

Warm

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

Breng aan de kook en laat 3 minuten sudderen.

Voeg

toe en los deze op.

Laat dit alles gelijkmatig afkoelen tot $\pm 36^{\circ}\text{C}$
(= gelijk met de lichaamstemperatuur!) en voeg beetje per beetje

toe door al roerend met een pannelikker alles te vermengen tot een homogene massa.

Onmiddellijk in "potjes" gieten of in een terrinevorm om te laten opstijven. Goed afdekken met plasticfolie en meteen in de koelkast plaatsen. (min. 8 uur, liefst 16 uur)

Facultatief!

Naar wens de bavaois bijkruiden met gemalen peper of kerriepoeder.



van kok ... tot kok

- ☞ Indien goed verpakt kan men deze bavaois invriezen.
- ☞ Als garnituur kan men op voorhand gekookte aspergepunten en/of gerookte zalmsnippers toevoegen.