



Instant Puree Chef

FORUM  
culinaire

Onze recepten  
Snel en eenvoudig!

## PUREE MET AROMATEN

| OM AARDAPPELEN OP TE VULLEN |

C130102

**Ingrediënten** voor ong. 1,250 kg

**Bereiding**

- 1 L Water
- 40 g **Haco** Groentevinaigrette
- 215 g **Haco** Instant Puree Chef
- ±40 g vloeibare Boter  
Peper van de molen

*Breng  
aan de kook. Zet het vuur uit en voeg al roerend  
met een garde  
toe. Dek met een deksel de pot af en laat 10  
minuten trekken.  
Breng opnieuw aan de kook, zet het vuur uit en  
voeg al roerend met een garde  
toe en meng alles tot een homogene massa.  
Naar smaak de puree verder afwerken met  
en*



**van kok ... tot kok**

☞ Ideale aardappelbereiding om gekookte halve aardappelen op te vullen en te vergezellen bij barbecue.

H1130205



More info ? Culinary Service Phone: +32(0)2 333 01 63  
Fax: +32(0)2 377 64 62 | Website: [www.haco.ch](http://www.haco.ch)  
HACOSAN nv/sa | B-1600 Sint-Pieters-Leeuw

At Gourmets' Service.

**Haco** swiss