



Instant Puree Chef

FORUM
culinaire

Onze recepten
Snel en eenvoudig!

GEVULD TOSCAANS AARDAPPELTJE

C130102

Ingrediënten voor ong. 1,250 kg

Bereiding

1 L Water

Breng

aan de kook. Zet het vuur uit en voeg al roerend met een garde

170 g **Haco** Instant Puree Chef

50 g **Haco** Tomatensaus

20 g Suiker S2

10 g **Haco BELAROM** Knoflook

4 g **Haco BELAROM** Provence

0,4 g Oregano (gedroogde)

en

toe en meng alles tot een homogene massa. Naar smaak de puree verder afwerken met

20 g Olijfolie



— **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
HACOSAN nv/sa | B-1600 Sint-Pieters-Leeuw

At Gourmets' Service.

Haco swiss