



Instant Puree Chef

FORUM
culinaire

Onze recepten
Snel en eenvoudig!

GROENTEPUREE

| Maak het kleurrijk ... u koopt toch ook eerst met uw ogen! |

Ingrediënten

- 1 L Water
- 230 g **Haco** Instant Puree Chef
- ± 200 g Ardo groentepuree (diepvries)

VOORBEELDEN:

Wit		Knolselder Bloemkool
		Witte kool Preiwit
Groen		Spinazie Broccoli/Tuinerwten
		Zurkel Savooikool
		Spruitjes
Oranje		Wortelen/Pompoen
Geel		Maïs
Beige		Bospaddestoelen (zie bundel)
Paars		Rode kool
Rood		Rode bieten (zie bundel)
v/h Huis Rijk		Rode paprika's/Tomaat Spek, look en peterselie Truffelschilfers -olie

- ±40 g vloeibare Boter
- Peper van de molen



van kok ... tot kok

Bereiding

Breng
aan de kook. Zet het vuur uit en voeg al
roerend met een garde
toe en meng alles tot een homogene massa.
Voeg daarna
toe naargelang uw smaak/voorkeur en meng
opnieuw. De blokjes groentepuree zullen
ontdooien in de warme aardappelpuree.



Vervolgens de puree verder afwerken met
en

☞ Ideale aardappelbereiding om te gebruiken in dagschotels of om uw bereidingen kleur te geven.



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