



Instant Puree Chef

FORUM
culinaire

Onze recepten
Snel en eenvoudig

PUREE MET RODE BIETEN

| X |

c140700

Ingrediënten voor 5 pers. (of ong. 1,250 kg)

- 1000 ml Water
- 215 g **HACO** Instant Puree Chef
- 100 g gekookte en gepureerde Rode Bieten
- ±50 g vloeibare Boter
Peper van de molen
- 1 SL Versnipperde Basilicum
een snuifje Kaneelpoeder

Bereiding

*Breng aan de kook. Zet het vuur uit en voeg al roerend met een garde toe.
Voeg al roerend met een garde toe en meng alles tot een homogene massa.
Naar smaak de puree verder afwerken met en*

Facultatief

Parfumeer de puree met of



QR

van kok ... tot kok

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