



Instant Puree Chef

FORUM  
culinaire

Onze recepten

Snel en eenvoudig!

## PUREE MET BOSCHAMPIGNONS

C120725

### Ingrediënten

1 L Water

48 g **HACO** EC Boschampignonscrème

210 g **HACO** Instant Puree Chef

vers gesneden Bieslook  
**HACO** BELAROM Knoflook  
Parmezaanse kaas

### Bereiding

Warm

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

toe. Breng aan de kook, plaats een deksel op de kookpot en laat deze gedurende 10 min. rusten.

Mix daarna het geheel eventjes met een staafmixer.

Voeg al roerend met een garde

toe en meng je alles tot een homogene massa.

### Facultatief!

Naar wens de Puree verder afwerken met

en



*van kok ... tot kok*

☞ Ideale aardappelbereiding om wildgerechten te vergezellen.



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