



NOGAMOUSSE

FORUM  
culinaire

Onze recepten

*Snel en eenvoudig!*

## NOGA- SHOTJES

[VERSNAPERING VOOR BIJ DE  
KOFFIE]

### Ingrediënten

- ◇ 520 g **HACO** Nogamousse
- ◇ 700 ml koude volle Melk
- ◇ 100 ml koude volle Room  $\geq 35\%$

### Bereidingswijze:

1. De inhoud van het zakje (520 g) oplossen in koude volle melk en room.
2. 5 minuten op hoge snelheid in een keukenrobot opkloppen.
3. Onmiddellijk in glaasje dressereren.
4. Vóór het serveren tenminste 4 uren op 2°C in de koeling plaatsen of invriezen

**KOEL BEWAREN (5°C) & KOEL SERVEREN!**

### Garnering:

Vóór het opdienen de Nogamousse met een likeur napperen.



— **van kok ... tot kok** —

### Houdbaarheid na bereiding ?!

- > Vers, 4 dagen goed afgedekt in de koelkast.
- > Diepgevroren, meerdere weken goed verpakt in de diepvries.
- > Ontdooit, 3 dagen goed verpakt in de koelkast.



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