



Saffraancrème

FORUM culinaire

Onze recepten
Snel en eenvoudig!

MOSSEL SAFFRAAN HAPJES

Ingrediënten voor 25 à 50 pers.

- 50 g Groenten Brunoise
- 1 kg Verse Mosselen
- 50 ml Witte Wijn

- 200 ml Kooknat
- 700 ml Water
- 20 g **HACO** Witte Basis MINUTE (roux)
- 80 g **HACO** Saffraancrème
- 100 ml Volle Room $\geq 35\%$
- 100 g Groenten Brunoise / Julienne

- 20 g Pastis
- Dille

- ≥ 1 L RENDEMENT

Stoof

Voeg
en

toe. Plaats een deksel op de kookpot en breng aan de kook. Laat sudderen tot alle mosselen open zijn. Roer 2 à 3 maal de mosselen om.

Giet de mosselen af, en laat ze goed uitlekken.

Bewaar zorgvuldig het kooknat! De mosselen van hun schelp ontdoen en ontbaarden.

Reserveer de mosselen.

Rendement:

ong. 240 g mosselvlees

Breng aan de kook

en

Al roerend met een garde, voeg

en

toe. Laat 5 minuten sudderen. Voeg

en

toe. Breng opnieuw eventjes aan de kook.

Zet het vuur uit, plaats een deksel

op de kookpot en laat ze in de

warme soep gedurende 10
minuten verder garen.

Werk de saus af met

en een beetje

Koel de

saus snel af.



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