



## Aspergecrème

FORUM  
culinaire

Onze recepten  
Snel en eenvoudig!

## WATERZOOI VAN ASPERGES

### Ingrediënten :

- 900 ml Water
- 75 g **Haco** Aspergecrème
  
- 200 ml Volle Room  $\geq 33\%$ vet
  
- 30 g **Haco** Witte Basis Minute (roux)
- 150 g Groentemix in julienne (diepvries)
  
- 20 ml Witte Wijn

### Bereiding v/d saus:

Warm

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

Breng aan de kook en laat 3 minuten sudderen. Voeg daarna

toe, breng opnieuw aan de kook en laat 2 minuten verder sudderen. Mix het geheel tot een homogene massa en bind daarna de soep/saus met

Verwijder de kookpot van het vuur en voeg toe. Laat de groentemix garen in de soep onder gesloten deksel gedurende 10 minuten. Werk af met

### Facultatief!



### van kok ... tot kok

- ☞ Dit gerecht is een variant van de "Gentse Waterzooi". Men kan deze zowel serveren met vis en/of gevogelte.
- ☞ De mogelijkheid bestaat extra garnituren toe te voegen zoals b.v. gestoofde champignons,...