



HACO swiss
Kalfscrème

Onze recepten

Gemakkelijk en snel bereid!

FRICASSEE

[Kalf, Parelhoen of Konijn]

Ingrediënten voor ± 2,6 kg

1,8 kg Vlees (kalf, parelhoen of konijn)

3,6 L lauw Water

140 g **HACO** Kalfscrème

1 L Lichte Kalfssoep
80 g **HACO** Kalfscrème

50 g **HACO** Witte Basissaus (roux)

200 ml volle Room

200 g Gekookte kleine Champignons

200 g Gestoofde Uitjes

Vorbereitung

In een pan met weinig vetstof braad lichtjes aan.

Plaats het vlees in een kookpot met Breng langzaam aan de kook. Roer regelmatig het vlees om en schep zorgvuldig het schuim af tot een zuiver kookvocht.

Voeg daarbij

(vooraf opgelost met een beetje koud water)

Laat het vlees in deze lichte "kalfssoep" langzaam garen (± 75 min).

Schep het vlees uit en zeef deze "kalfssoep" door een fijne puntzeef.

Bereiding

Breng aan de kook en voeg daarbij

(vooraf opgelost met een beetje koud water) en

Breng opnieuw aan de kook en laat 5 minuten sudderen. Voeg daarbij

en

Breng opnieuw alles eventjes aan de kook. Al roerend laten afkoelen.



— van kok ... tot kok —

- > De fricassee altijd bestrooien met een flinke portie vers gehakte peterselie en opdienen met in boter gesauteerde **HACO** hoeve-noedels.
- > Een fricassee mag met witte selder, schorseneren of witloof geserveerd worden (de groente dient in dezelfde kalfsfond gekookt te zijn)
- > Gebruik de overige kalfssoep voor een feestelijke Kalfs -roomsoep te bereiden (1L lichte kalfssoep + 40 g **HACO** Kalfscrème + 2 dl room + één garnituur (bv. gebakken Oesterzwammen)

☑ dd071008