



## Suprême Gevogeltesaus

# F O R U M culinaire

Onze recepten  
Snel en eenvoudig!

## PASTEITJE SUPRÊME "DELUX"

| Veredelde Vol-au-Vent – Eekhoorntjesbrood – Asperges - Truffel |

### Ingrediënten

900 ml Water  
100 g **HACO** Suprême Gefogeltesaus  
20 g **HACO** Eekhoorntjesbroodbouillon

100 ml Room  $\geq 33\%$ <sup>vet</sup>  
30 g **HACO** Witte Basissaus MINUTE  
(roux)

### Garnituur

500 g gekookt Kippenvlees  
300 g witte Asperges (ongeveer 1 pak  
ongekuist van 500 gram)

10 g Truffelolie  
40 ml droge Sherry

### Bereiding

Warm  
op (  $\pm 50^{\circ}\text{C}$  ) en voeg al roerend met een garde  
en  
toe. Breng aan de kook en laat 5 min.  
sudder.

Voeg daarbij  
en  
en breng opnieuw eventjes aan de kook.

Eens de saus bereid is, voeg je daarbij een  
van

en  
in stukjes van 2 cm gesneden en gekookt.

Parfumeren met  
en naar wens afwerken met



### — van kok ... tot kok —

- ☞ Deze bereiding mag gerust een nacht "rijpen"
- ☞ Laat de kippen niet langer dan nodig is om ze te koken in de bouillon liggen. Zij zouden daardoor te veel vocht opnemen ... vocht dat zij later terug zullen afscheiden in de saus.



More info ? Culinary Service Phone: +32(0)2 333 01 63  
Mail: [culinaire@hacosan.be](mailto:culinaire@hacosan.be) | Website: [www.haco.ch](http://www.haco.ch)  
HACOSAN nv/sa | B-1600 Sint-Pieters-Leeuw

At Gourmets' Service.

# HACO

swiss