



Tomatensaus – (basis *MINUTE*)

F O R U M
culinaire

Onze recepten
Snel en eenvoudig !

UW BOLOGNAISESAUS

 120 g/L

Ingrediënten

uw eigen Gehaktmengeling
uw eigen gestoofde Groentemengeling
uw eigen Kruidenmengeling (zonder zout!)

120 g per **HACO Tomatensaus**
liter water

Bereiding

Bak zoals gewoonlijk
voeg daarbij zoals gewoonlijk
voeg daarbij zoals gewoonlijk
Voeg dan in plaats van de gebruikelijke
gepelde tomaten dezelfde hoeveelheid water.
Breng aan de kook en voeg daarbij
Laat 2 minuten zachtjes koken. Et voilà!
Laat de saus rijpen.



Trucs & Tips

☛ Zoals uw kan zien het enige verschil met uw gewone werkwijze is dat wij de traditionele gepelde tomaten vervangen door een ultra snel en kwalitatief product.

Uw voordelen:

- ☛ Veel meer **gebruiksgemak** i.v.m. de traditionele gepelde tomaten in blikken.
- ☛ Besparing van **veel tijd** en energie (2 minuten in plaats van gemiddeld 60 min.)
- ☛ Veel meer **plaats** in uw vuilnisbak **en** in uw opslagruimte (t.o.v. conservenblikken!)
- ☛ Minder vochtafzet, een betere **stabiliteit** en een langere bewaring.
- ☛ **Constance kwaliteit** en prijs het hele jaar door.



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