



Tomatensaus – (basis MINUTE)

FORUM
culinaire

Onze recepten
Snel en eenvoudig!

BOLOGNAISE - BOLONAISE - BOLOGNÈSE « SUBITO »

 120 g/L

Ingrediënten

- 500 g Américain en/of Gehakt
- 200 g Ajuin
- 75 g Paprika's
- 75 g Groentebrunoise
- 1 beetje Provençaalse kruiden
- 1 beetje Oregano
- 1 beetje **HACO** BELAROM® Knoflook
- 1 L Water
- 120 g **HACO** Tomatensaus

Bereiding

Bak in een pan

Giet over in een kookpot. Stoof in de pan met

en

Giet over in de kookpot. Kruiden met

Voeg daarbij

Breng aan de kook en voeg erbij al roerend

Laat 2 minuten zachtjes koken. Et Voilà!

Laat de saus rijpen.



Trucs & Tips

☛ De samenstelling van de groenten kunt u naar eigen gewoonte aanpassen. Het enige verschil met uw gewone werkwijze is dat wij de gepelde tomaten vervangen door onze instant **HACO** Tomatensaus.

☛ Uw voordelen:

- Veel meer **gebruiksgemak** i.v.m. gepelde tomaten in blikken
- Veel **tijdbesparing** door kortere kooktijd (2 minuten i.p.v. 60 minuten!)
- Veel **plaatsbesparing** (gepelde tomaten in blik nemen veel plaats in beslag!)
- Veel **minder vochtafzet**, dus een betere **stabiliteit** en een langere **bewaring**.
- **Constante kwaliteit** en prijs het hele jaar door.
- Veel **minder afval** (kartonnen dozen i.p.v. metalen blikken!)



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