



Tomatensaus – (basis *MINUTE*)

F O R U M
culinaire

Onze recepten
Snel en eenvoudig !

KALKOENROULADE MET TOMATENSAUS OP Z'N PORTUGEES

 140 g/L

Ingrediënten

- 100 g Ajuin
- 100 g Courgette (buitenkant)
- 100 g Rode Paprika's (in blik)
- 1 L Warm Water
- 140 g **HACO** Tomatensaus
- 70 ml Porto

- 250 g Kalkoenfilet
- 50 g Rode Paprika's (in blik)
- 20 g **HACO** Gevogeltefond
- 125 g Eiwit (3-4 st.)
- 75 g Wit brood
- 125 g Room

- 750 g Kalkoenfilet (dun gesn.)
- 5 Sn. Geitenkaas "Chevagne"

Bereiding

Stoof
in blokjes gesneden met
en
Voeg daarbij
en
Laat 2 minuten zachtjes koken, voeg daarna
en laat de saus afkoelen (regelmatig roeren!)
Maak een fijn deeg met

en op laatste
Eventjes mee cutteren
Smeer dit deeg op fijne kalkoenlapjes
Plaats daarop een ½ sneetje
Rol het lapje in een mooie roulade en pak ze
in, in plasticfolie (± 10 roulade van 160 g)
Gaar ze ongeveer 30 min in de steamer.



Trucs & Tips



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