



**Tomatensaus** – (basis *MINUTE*)

**F O R U M**  
culinaire

**Onze recepten**  
Snel en eenvoudig !

 120 g/L

## TOMATENCOULIS OP Z'N ITALIAANS

**Ingrediënten voor ± 1,3 L of 20 pers.**

- 1 L Water
- 120 g **HACO Tomatensaus**
- 50 ml volle Room
- 200 ml Olijfolie
- 1 kl **HACO BELAROM®** Knoflook
- 1 kl **HACO BELAROM®** Basilicum

**Bereiding**

Breng aan de kook  
Voeg daarbij  
en laat 2 minuten sudderen. Voeg daarbij  
Breng opnieuw aan de kook. Mix het geheel fijn en  
voeg tegelijkertijd  
Hou de saus warm of laat afkoelen.  
Vóór het opdienen, werk de coulis af met  
en eventueel verse Oregano



### Trucs & Tips

-  Lekker, subtiel, smeuïg en gezond! Om te serveren met pasta's, wit vlees of vis.
-  Deze, bijna unieke saus, kan gerust (zonder dat ze schift) terug opgewarmd worden.

### VARIANTE

## COULIS VAN TOMATEN MET BOTER

**Ingrediënten voor ± 1,3 L of 20 pers.**

- 1 L Water
- 120 g **HACO Tomatensaus**
- 50 ml volle Room
- 250 ml vloeibare Boter **FRILETTE®**  
verse tuinkruiden

**Bereiding**

*Zelfde bereiding als hierboven geschreven*  
Vóór het opdienen, werk de coulis af met

### VARIANTE

## FLUWELZACHTE TOMATENCOULIS MET KOKOS

**Ingrediënten voor ± 1,3 L of 20 pers.**

- 1 L Water
- 120 g **HACO Tomatensaus**
- 50 ml volle Room
- 10 g (1 SL) Suiker
- 250 ml Kokosmelk
- 50 ml **BATIDA®** de COCO

**Bereiding**

*Zelfde bereiding als hierboven geschreven*  
Vóór het opdienen, werk de coulis af met

 HJ190110



More info ? Culinary Service Phone: +32(0)2 333 01 63  
Fax: +32(0)2 377 64 62 | Website: [www.haco.ch](http://www.haco.ch)  
HACOSAN nv/sa | B-1600 Sint-Pieters-Leeuw

At Gourmets' Service.

**HACO** swiss