



Tomatensaus – (basis *MINUTE*)

F O R U M
culinaire

Onze recepten
Snel en eenvoudig!

TOMATENHAPJES « FLORENTINE »

 150 g/L

Ingrediënten

1 L	Water
150 g	HACO Tomatensaus
500 g	Bladspinazie (diepvries)
100 g	Boter
beetje	HACO BELAROM® Knoflook
beetje	HACO Belarom® Universal
verse	geraspte Muskaatnoot
200 g	Gekookte Ham (dik gesn.)
140 st	Hapjes “vierkant”
Schijfje	Kerstomaat
beetje	Parmezaan

Bereiding

Maak 1 liter saus volgens de gebruiksaanwijzing met
en
Laat de saus afkoelen (regelmatig roeren!)
Laat
Ontdooien, uitlekken en uitpersen.
De bladspinazie op smaak brengen met
en
Stevig mengen om de boter gelijk te verdelen.
Snij
in blokjes
Dresseren in
Eerst de spinazie dan de hamblokjes en op het
laatst de tomatensaus met
en
Bovenop.



Trucs & Tips

- ☛ In plaats van de ham, één ansjovisfilet.
- ☛ Laat de tomatensaus natuur, het is de spinazie die moet primeren!



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