



Tomatensaus – (basis *MINUTE*)

F O R U M
culinaire

Onze recepten
Snel en eenvoudig!

TOMATENMOUSSE

 100 g/L

Ingrediënten

- 250 ml volle Room $\geq 35\%$
- 1 EL fijne gehakte Rode Paprika
- 7,5 g **HACO** BELAROM® basilicum
- 25 g **HACO** Tomatensaus

Bereiding

In een koude kom

en
opkloppen tot stevige slagroom.



Trucs & Tips

- > Te gebruiken als garnituur met onze Casimir saus of andere Kerriesaus
- > Of te gebruiken als vulling in een koude hapje.
 - > Dresseren met een spuitzak in een speciale bladerdeeg hapjes.
 - > Garneren met een stukje gemarineerde of gedroogde tomaten en sprieten bieslook



MINI-CANELITTO
Dim: Ø 1,5 cm - 2 x 3,5 cm
Ref 624: 112 / 336 pcs



IRIS
Dim: Ø 3 cm
Ref 717: 96 pcs



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