



Tomatensaus – (basis *MINUTE*)

F O R U M
culinaire

Onze recepten
Snel en eenvoudig!

TOMATENSAUS

(voor balletjes in ...)

 100 g/L

Ingrediënten

8 dl Water
2 dl Gepelde tomaten
100 g **HACO Tomatensaus**

Bereiding

*Breng aan de kook en mix eventjes samen met
Voeg daarbij
Laat 2 minuten zachtjes koken. Et voilà!
Laat de saus rijpen.*



Trucs & Tips

• Naargelang uw voorkeur de saus al dan niet bijkruiden en/of verrijken met 100 g gestoofde uien en een EL suiker

TOMATENSAUS TEX - MEX

 100 g/L

Ingrediënten

700 ml Water
100 g Suiker
100 g Gepelde tomaten
100 g Gepelde rode paprika
5-10 g Harissa
100 g **HACO Tomatensaus**

Bereiding

*Breng aan de kook en mix fijn met

en
Voeg daarbij
Breng aan de kook en laat 2 minuten zachtjes koken. Laat de saus rijpen.*



Trucs & Tips

- *Koud of warm te serveren met gegrild vlees, scampi's, loempia's, tapas, tortilla's enz.*
- *Typisch US food!*
- *Invriesbaar!*



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