



Tomatensaus – (basis MINUTE)

FORUM
culinaire

Onze recepten
Snel en eenvoudig!

 140 g/L

ZUIDERSE TOMATENVINAIGRETTE

Rc211209

Ingrediënten voor ½ L

300 ml warm Water
1 soeplepel Honing
1 koffielepel **HACO** BELAROM® Knoflook
42 g **HACO** Tomatensaus
50 ml Jerez of Xérèsazijn ⁽¹⁾
100 ml Olijfolie
Selderzout en vers gemalen zwarte Peper

Bereiding

Mix
met

en
Kruid met een snuifje



Trucs & Tips

Commentaar:

De dosering van 300 ml water + 42 g tomatensaus is gelijk aan een dosering van 140 g/L

⁽¹⁾ **Jerez de la Frontera** is een gemeente in de Spaanse provincie Cádiz in de regio Andalusië . Jerez is bekend als de sherrystad ("Vino fino" of "Vino de Jerez").

Bron: Wikipedia



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