



BISQUE, Basis voor ...

FORUM
culinaire

SOEP
SAUS

Onze recepten
Snel en eenvoudig !

GARNALENMOUSSE

Ingrediënten

- 105 g HACO BISQUE, basis
500 ml lauwe volle Melk
- een mespuntje Cayennepeper
1 SL (ong. 10 ml) fijne Cognac
2 st. Gelatineblaadjes (2 x 3 g = 6 g)
[vooraf 10' geweekt in koud water]
- 500 ml volle Room (voor $\frac{3}{4}$ opgeklopt)
- enkele verse Garnalen
enkele takjes Dille

1,4 L ◀ RENDEMENT ▶ 36 druppelglazen van 40cc



— van kok ... tot kok —

- Goed verpakt, kan deze mousse ingevroren worden (zonder garnituur, uiteraard!)

☑ dd021208



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