



zak - 5 kg

Aromatische Gelei "GOUD"
in granulaat
PREMIUM QUALITY FOR FINE FOOD

F O R U M
culinaire

Onze recepten

Snel en eenvoudig !

Beenhammousse

[om op te spuiten]

C141209

Ingrediënten

- 450 g volle Room ^{40%}
2-3 Soeplepel vers versnipperd Bieslook
- 280 g Beenham
vers gemalen Groene Peper
1 Koffielepel Mosterd
- 100 ml volle Melk
3 g **HACO** Blanke Kalfsfond [30g/L]
8 g **HACO** Witte basis MINUTE [80g/L]
- 180 ml water
20 g **HACO** Gelei Goud [50-70g/L]

Bereidingswijze

en
*Opkloppen tot een bijna stevige slagroom.
Koud reserveren.
Hak grof
Kruid naar wens met
en
De ham in een kom reserveren.
Warm
met
en
op. Laat 2 min. sudderen. Voeg deze Velouté bij de
ham toe.
warm
op ($\pm 80^{\circ}\text{C}$). Voeg al roerend in het water
toe.
Roer heel zachtjes om tot de gelei volledig opgelost is.
Plaats de gelei in een cutter of een blender.
Voeg een soeplepel gehakte ham toe en begin te
cutteren.
Voeg de rest geleidelijk toe tot een fijne massa.
Giet de massa in een grote beslagkom over en laat de
massa gelijkmatig afkoelen tot $\pm 36^{\circ}\text{C}$
(= gelijk met de lichaamstemperatuur!)
Voeg met een spatel zachtjes de slagroom geleidelijk
toe.
Onmiddellijk gieten in een terrine (of vormpjes).
Goed met plasticfolie afdekken en meteen in de
koelkast plaatsen. (minimum 8 uur, liefst 16 uur)*

*Naar wens; garneren met een fijne laag gesmolten rode
bessengelei en daarna een beetje rozemarijn/tijm -
honing.*

1040 g **NETTO RENDEMENT**
? ml



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