



zak - 5 kg

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

F O R U M
culinaire

Onze recepten

Snel en eenvoudig !

Heilbotmousse

[om te snijden]

C121209

Ingrediënten

- 500 g koude Volle Room ^{40%}
- 10 g HACO Smaakmakker voor Vis
- 280 g gerookte Heilbot
- g Cayenne peper
- 50 ml Gin
- 140 ml Water
- 2 g HACO Visbouillon (15g/L)
- 27 g HACO Gelei Goud (70g/L)

Bereidingswijze

en

Opkloppen tot een bijna stevige slagroom.
Koud reserveren.
Hak grof

Kruid naar wens met
Parfumeer met
warm

op ($\pm 80^{\circ}\text{C}$). Voeg al roerend in het water
en
toe.

Roer heel zachtjes om tot de gelei volledig opgelost is.
Plaats de gelei in een cutter of een blender.
Voeg een soeplepel gehakte heilbot 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)

Serveren met een dressing van Mayo/room/Yoghurt,
platte peterselie en mierikswortelpasta.
Garneren met dille en Citroen/Limoen.

1.000 g NETTO RENDEMENT

Smaakcombinatie(s)

brandy Cognac	gezouten Pinda's	Honing	Asperge
Chardonnay wijn	Dille	Olijfolie	Rode biet
	Korianderzaadjes	sherry Azijs	



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