



Gelei klaar

FORUM
culinaire

Onze recepten
Snel en eenvoudig!

WILD GELEI MET SPECERIJEN

| VERASSEND BIJGERECHT SAMEN MET ONS RECEPT "WILDROOMSAUS MET SPECULOOS" |

C160700

Ingrediënten voor 56 pers (of ong. 1,4 l)

1.200 ml	Water
180 g	Confituur van Griotte (morel)
30 g	Haco Wildfond
90 g	Haco Gelei klaar

Bereiding

Breng
en
aan de kook en mix het geheel.
Laat deze fond een beetje afkoelen (ong.
80°C).
Voeg daarbij
en los het met een garde al roerend op.
Giet de "wild gelei" in de gewenste
vorm uit.
Laat het geheel in een koelkast volledig
afkoelen om daarna gemakkelijk te
portioneren in blokjes of uit te steken.



— van kok ... tot kok —

Best koud opdienen in een koud kommetje samen op bord met de "Wildroomsaus met Speculoos" (zie recept)

wrjm HJ16



More info ? Culinary Service Phone: +32(0)2 333 01 63
Mail: culinaire@hacosan.be | Website: www.haco.ch
HACOSAN nv/sa | B-1600 Sint-Pieters-Leeuw

At Gourmets' Service.

Haco swiss