

Hoeve-Noedels

FORUM culinaire



Onze recepten
Snel en eenvoudig!



Pastasalade met kaas & ham mosterdvinaigrette, tomaat, lente-ui en oregano

Chj2011

Ingrediënten

560 g “voorbereide”⁽¹⁾ **HACO** Hoeve-Noedels
150 g Halfharde of harde Kaas⁽²⁾ in julienne
(of brunoise) gesneden

150 g Gekookte Ham in julienne (of brunoise)
2 st. Tomaten ontpit
20 g gerist (of vers) Oregano
6 st. (±1 bussels) Pijpajuin gesnipperd
(ook bosui of lente-ui genoemd)
600 ml vers bereide Mosterdvinaigrette
op basis van **HACO** French dressing
(zie recept)

Bereiding:

Meng

met

en

Voeg

toe en roer voorzichtig om.

RENDEMENT:



— van kok ... tot kok —

QR

(1) zie productfolder “warme of koude bereidingswijze”
(2) Gouda, Passendaele, Comté, e.d.



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