



Seldercrème

FORUM culinaire

Onze recepten
Snel en eenvoudig!



ROMIGE VALENTIJN(LIEFDES)SOEP

| MET SELDER, RODE BIET EN HARTCROÛTONS |

C161217

Ingrediënten voor 5 pers (of ong. 1l)

- 55 g **HACO** Seldercrème
- 200 ml Koud Water

- 200 g Gekookte Rode Bieten
- 6 g **HACO** Groentebouillon
- 700 ml Water

- 100 g Mascarpone

Bereiding

Meng
met
tot een gladde massa.

Snij
in stukken en doe deze samen met
in een kookpot. Bevochtigen met
en breng aan de kook gedurende 3 minuten.
Mix het geheel *fijn*. Voeg de opgeloste Seldercrème
toe, breng opnieuw aan de kook en laat gedurende 5
minuten sudderen.
Voeg daarbij
en laat deze smelten in de soep.

1,1 L RENDEMENT

Garnituur / Serveertip:

De soep serveren met broodhartjes die we op voorhand hebben uitgestoken en in een antikleefpan aan beide zijden krokant en goudbruin hebben gebakken. Deze broodhartjes daarna aan één zijde met Mascarpone bespuiten (rozetten) door gebruik te maken van een spuitzak met gekartelde spuitmond.



— van kok ... tot kok —

 Een originele aanrader! Een soep met een vol met contrasten.



RevJM-Rwhj-170112



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