



Kalfscrèmesoep

FORUM culinaire

ONZE RECEPTEN

Snel en eenvoudig !

FRICASSEE

van Kalf, Parelhoen of Konijn

Ingrediënten voor ± 2,6 kg

1,8 kg Vlees (kalf, parelhoen of konijn)

3,6 L lauw Water

140 g **HACO** Kalfscrème

1 L Lichte Kalfssoep

80 g **HACO** Kalfscrème

50 g **HACO** Witte Basissaus (roux)

200 ml volle Room

200 g Gekookte kleine Champignons

200 g Gestoofde Uitjes

Vorbereiding

In een pan met weinig vetstof braad lichtjes aan.

Plaats het vlees in een kookpot met Breng langzaam aan de kook. Roer regelmatig het vlees om en schep zorgvuldig het schuim af tot een zuiver kookvocht.

Voeg daarbij

(vooraf opgelost met een beetje koud water)

Laat het vlees in deze lichte “kalfssoep” langzaam garen (± 75 min).

Schep het vlees uit en zeef deze “kalfssoep” door een fijne puntzeef.

Bereiding

Breng aan de kook

en voeg daarbij

(vooraf opgelost met een beetje koud water)

en

Breng opnieuw aan de kook en laat 5 minuten sudderen. Voeg daarbij

en

Breng opnieuw alles eventjes aan de kook.

Al roerend laten afkoelen.



— van kok ... tot kok —

- > De fricassee altijd bestrooien met een flinke portie vers gehakte peterselie en opdienen met in boter gesauteerde **HACO** hoeve-noedels.
- > Een fricassee mag met witte selder, schorseneren of witloof geserveerd worden (de groente dient in dezelfde kalfsfond gekookt te zijn)
- > Gebruik de overige kalfssoep voor een feestelijke Kalfs -roomsoep te bereiden (1L lichte kalfssoep + 40 g **HACO** Kalfscrème + 2 dl room + één garnituur (bv. gebakken Oesterzwammen)

☑ dd071008



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



Kalfscrèmesoep

FORUM culinaire

ONZE RECEPTEN

Snel en eenvoudig !

ROMIGE KALFSSOEP met Oesterzwammen

Ingrediënten voor ...

900 ml Water of andere vloeistof (*)
80 g **HACO** Kalfscrème
100 ml volle Room

(*) kookvocht van een fricassee of
verse bouillon.

150 g verse Oesterzwammen
een beetje Look & Bieslook

Bereiding v/d soep

Maak 1 liter soep volgens de bereidingswijze
met

en

Breng aan de kook en laat 5 minuten sudderen.
De soep reserveren of snel afkoelen.

Bereiding v/h garnituur:

Snij in reepjes van ½ cm

Bak de oesterzwammen in een pan met een
beetje boter tot ze knapperig zijn. Voeg
daarbij op het laatst moment

Laat 1 minuut samen sudderen.

Het garnituur liefst niet in de soep toevoegen,
maar bij het opdienen boven op de soep
dresseren.



— van kok ... tot kok —

- > Voor een langere houdbaarheid; garnituur steeds apart houden! ...en apart meegeven
- > Voor de feestdagen, andere garnituren "in duo" meegeven: bv. stukjes kalfszwezeriken & Parijse champignons, julienne van kalfstong & tomaten of balletjes van kalfsgehakt & truffelsroom.

☑ dd071008



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



Kalfscrèmesoep

FORUM culinaire

ONZE RECEPTEN

Snel en eenvoudig !

BLANQUETTE

[KALF, KALKOEN OF VARKEN]

CSEP2007

Ingrediënten voor ± 2,5 kg blanquette

- 3,6 L lauw Water
- 1,8 kg Vlees (kalf, varken of kalkoen)

- 54 g **HACO** Blanke Kalfsfond

1. Bereiding v/h vlees

Plaats in een grote kookpot

en

Breng langzaam aan de kook en roer regelmatig het vlees om. Schep zorgvuldig het schuim af tot een zuiver kookvocht.

Voeg daarbij

Laat het vlees langzaam garen (±75 min.)

Schep het vlees uit en zeef de kalfsfond door een fijne puntzeef. Reserveerd het vlees.

RENDEMENT ± 1 KG NETTO GEKOOKT VLEES

2. Bereiding v/d saus

Maakt, volgens de noden van uw onderneming, de gewenste hoeveelheid saus klaar met.

| ofwel | ofwel | |
|--------|--------|------------------------------------|
| 1 L | 1,5 L | verse Kalfsfond |
| 80 g | 120 g | HACO Kalfscrème |
| 50 g | 75 g | HACO Witte Basissaus (roux) |
| 200 ml | 300 ml | volle Room |

Warm de kalfsfond op en voeg daarbij (krachtig roerend met een garde)

en

Breng aan de kook en laat 5 min. sudderen.

Voeg daarbij

Breng opnieuw aan de kook en laat 2 min. sudderen. Reserveerd de saus.

RENDEMENT ±

1,1 KG 1,7 KG NETTO SAUS

3. Bereiding v/d garnituren

Bereid in een steelpan met deksel

« à blanc » en

Kruid de garnituren met

en vers gemalen peper.

| | |
|-------|------------------------------|
| 200 g | kleine Champignons |
| 200 g | gestoofde Uitjes (diepvries) |
| | HACO Groentebouillon |

RENDEMENT ±0,350 KG NETTO GARNITUREN

Verdeeld het vlees, de saus en de garnituren in gelijke porties of breng ze samen in een kookpot en laat het geheel nogmaals 5 min. sudderen.



van kok ... tot kok

- > Ondanks het feit dat zij NIET behoren tot de klassieke garnituren worden vaak gehaktballetjes extra toegevoegd.
- > Bij gebrek aan verse Champignons, 1^{ste} keus kleine champignons in conserven gebruiken.
- > In de klassieke keuken word de saus met dooiers, room, citroensap en nootmuskaat op het laatst moment nog afgewerkt.
- > Vóór op te dienen, de Blanquette steeds bestrooien met vers gehakte Peterselie.



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



Kalfscrèmesoep

FORUM culinaire

ONZE RECEPTEN

Snel en eenvoudig !

WITLOOFCRÈME

Rc040110C111207

Ingrediënten voor 5 pers.

| | |
|--------|---|
| 55 g | HACO Kalfscrème |
| 200 ml | koud Water |
| 333 g | fijn gesneden Witloof (333 g netto = ± 400 g bruto!) |
| 6 g | HACO Groentebouillon |
| 600 ml | warm Water |
| 100 ml | volle Room |
| 1,1 kg | <input checked="" type="checkbox"/> RENDEMENT |

Bereiding

Meng

met

tot een gladde massa. Reserveren.

Stoof

ong. 6 min in boter (met deksel)

Kruid met peper v/d molen, muskaatnoot en

Bevochtigen met

Breng aan de kook en laat 2 min koken.

Mix het geheel fijn.

Vervolgens

Voeg de opgeloste kalfscrème toe.

Breng opnieuw aan de kook en laat 5 minuten sudderen.

Voeg daarbij

Breng opnieuw eventjes aan de kook.

Koel de soep snel af.



van kok ... tot kok

- > Om deze uitstekende soep te vervolledigen, voeg een garnituur van 100 g witloof toe, fijn gesneden, gesauteerd, gekruid en met suiker licht gekaramelliseerd.
- > Voor de feestdagen: bied nog extra enkele sliertjes van gerookte zalm aan.
- > Of, voor een versie met veel contrasten, voeg een garnituur van fijn gesneden waterkers of boeketjes postelein toe. Het Geheel met "Crème de Brie" CŒURDELON® vergezellen. Als final touch, strooi op de kaas een snuifje zachte paprikapoeder.

HJ180110



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



Kalfscrèmesoep

FORUM culinaire

ONZE RECEPTEN

Snel en eenvoudig !

C090209

SPINAZIECRÈME

Ingrediënten voor ± 12 L

- 800 g **HACO** Kalfscrème
- 1 L koud Water
- 2 kg Spinazie
- Muskaatnoot
- 35 g **HACO** Groentebouillon
- 8 L warm Water
- 1 L volle Room

RENDEMENT 12 L

Bereiding

Meng

met

tot een gladde massa. Reserveren.

Laat

ontdooien (ong. 30').

*Hak grof en kruid met
en ong.*

Bevochtigen met

Breng aan de kook en laat 2 min koken.

Mix het geheel fijn.

Vervolgens

Voeg de opgeloste kalfscrème toe.

*Breng opnieuw aan de kook en laat 3 minuten
sudder.*

Voeg daarbij

Breng opnieuw eventjes aan de kook.

Koel de soep heel snel af.



— van kok ... tot kok —

>



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



Kalfschrèmesoep

FORUM culinaire

ONZE RECEPTEN

Snel en eenvoudig !

C090209-RT180209

SPINAZIECRÈME II

Ingrediënten voor ± 1 L

- 200 g Bladspinazie
- 3,5 g Muskaatnoot
HACO Groentebouillon
(18g x 0,2 kg)
- 900 ml Water
- 80 g **HACO** Kalfschrème
- 100 ml volle Room

Bereiding

Laat

*ontdooien (ong. 30' op kamertemperatuur).
Hak grof en kruid met
en ong.*

Reserveren.

Warm

op (tot max. 70°C)

*Krachtig roerend met een garde in het hete
water, voeg
toe*

*Breng aan de kook en laat 3 minuten sudderen.
Voeg daarbij*

*Breng opnieuw aan de kook en laat 2 minuten
sudderen.*

*Neem ong. 1/3 van de soep af, voeg de spinazie
toe en mix het geheel fijn.*

Voeg terug bij de overige 2/3 toe.

Koel de soep heel snel af.

RENDEMENT 1,150 KG



van kok ... tot kok

>

Zelfde bereidingswijze voor

PETERSELIE ROOMSOEP

45 g vers Peterselie

WORTEL ROOMSOEP

200 g diepvries Wortelpuree

ZURKEL ROOMSOEP

150 g Zurkel uit blik

BLOEMKOOL ROOMSOEP

200 g gegaarde Bloemkool



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



Kalfschrèmesoep

FORUM
culinaire

ONZE RECEPTEN

Snel en eenvoudig !

(DUO) VALENTIJNSOEPJE MET ZONGEDROOGDE TOMAATJES EN RUCOLA VOOR HEM & HAAR

Zij ^{vs} hij  Elle+lui

Ingrediënten voor ± 2 L

- 160 g **HACO** Kalfschrème
- 400 ml koud Water

- 1400 ml Water

- 200 ml Volle Room

- 150-200 g Zongedroogde Tomaatjes

- 70 g Verse Rucola

Bereiding

Meng met tot een gladde massa. Reserveren.
Breng aan de kook en voeg de opgeloste kalfschrème krachtig roerend met een garde toe. Breng opnieuw aan de kook en laat 3 minuten sudderen.
Voeg daarbij Breng opnieuw aan de kook en laat 2 minuten sudderen.
Verdeel de soep in 2 x 1 liter. Neem voor **HAAR** ong. 1/3 van de ene liter soep af, voeg toe en mix het geheel fijn. Voeg terug bij de overige 2/3 toe.
Hetzelfde doe je met de tweede liter soep voor **HEM** maar hierbij voeg je en je mixt het geheel fijn. Voeg terug bij de overige 2/3 toe.
Serveren door beide soepen tegelijkertijd langzaam in een bord te gieten (langs twee kanten).



van kok ... tot kok

⇒ Voor haar intens en geconcentreerd, voor hem iets pittiger en bitter...
...samen een Smaakbeleving !!! ⇐



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



Kalfschrèmesoep

FORUM culinaire

ONZE RECEPTEN

Snel en eenvoudig !

VALENTIJNSOEPJE MET GEGRILDE RODE PAPRIKA'S VOOR HEM & HAAR

Zij is hij  *Elle+lui*

Ingrediënten voor ± 2 L

- 160 g **HACO** Kalfschrème
- 400 ml koud Water

- 1400 ml Water

- 200 ml Volle Room

- 150-200 g Gegrilde Paprika's (uit bokaal)

Bereiding

Meng met tot een gladde massa. Reserveren.
Brengh aan de kook en voeg de opgeloste kalfschrème krachtig roerend met een garde toe. Brengh opnieuw aan de kook en laat 3 minuten sudderen.
Voeg daarbij Brengh opnieuw aan de kook en laat 2 minuten sudderen.
Verdeel de soep in 2 x 1 liter. Neem ong. 1/3 van de ene liter soep af, voeg toe en mix het geheel fijn. Voeg terug bij de overige 2/3 toe.
De tweede liter Kalfschrèmesoep blijft Natuur !!!
Serveren door beide soepen tegelijkertijd langzaam in een bord te gieten (langs twee kanten).



van kok ... tot kok

⇒ Een zachte toets van Gegrilde Rode Paprika met Kalfschrème...
...samen een Lekkernij !!! ⇐



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