



## Aspergecrème

FORUM  
culinaire

Onze recepten  
Snel en eenvoudig!

### ASPERGECRÈMESOEP "NATUUR"

|BEREIDINGSWIJZE VOLGENS VERPAKKING...REEDS LEKKER !!

#### Ingrediënten voor ong. 1 L

75 g **HACO** Aspergecrème  
900 ml warm Water (ong. 50°C)

100 ml volle Room  $\geq 33\%$  v.g.

#### Bereiding

Los  
met een garde krachtig en al roerend op in

Breng aan de kook en laat 5 min. sudderen.  
Roer af en toe.

Voeg daarna  
toe en laat de soep nog 2 min. verder  
sudderen.

Naargelang uw voorkeur de soep  
bijkruiden.  
Met de nodige voorzorgen <sup>(1)</sup> de soep laten  
afkoelen.



— van kok ... tot kok —

- ☞ Bij feestelijke aangelegenheden kan je deze soep verrijken met een garnituur van verse gekookte aspergepunten.
- ☞ Als u verse asperges gebruikt als garnituur, gebruik dan het kookvocht om de soep te bereiden!

(1) Met een garde regelmatig (om de 5 min.) de soep omroeren om sneller af te koelen en om velvorming te voorkomen. Het eerste halfuur is het belangrijkste!

hj22032018



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

At Gourmets' Service.

**HACO** swiss



## Aspergecrème

FORUM  
culinaire

Onze recepten  
Snel en eenvoudig!

### CRÈME "ARGENTEUIL"

#### Ingrediënten voor ong. 1 L

75 g	<b>HACO</b> Aspergecrème
900 ml	warm Water (ong. 50°C)
100 ml	volle Room $\geq 33\%$ v.g.
4-5 stuks	witte of groene Asperges
1 sl	verse Kervel

#### Bereiding

*Los*

*met een garde krachtig en al roerend op in  
Brenge eventjes aan de kook en laat 5 minuten  
sudder. Voeg  
toe en brenge opnieuw eventjes aan de kook  
gedurende 2 minuten.*

*Met de nodige voorzorgen <sup>(1)</sup> de soep laten  
afkoelen.*

#### Garnituur

*Snij*

*in schuine stukjes en blancheer ze  
"al dente" in licht gezouten kokend water.  
Koel de asperges onmiddellijk af.*

*Hak*

*fijn en meng met de stukjes asperges.*

#### Facultatief!

*Naargelang uw voorkeur de soep bijkruiden met  
en*

*Serveer de soep met licht opgeklopte  
en bestrooi deze royaal met geroosterde  
amandelschilfers. Voeg de stukjes asperges en kervel  
eveneens toe aan de soep.*

een snuifje **HACO** Groentebouillon  
vers gemalen Witte Peper  
volle Room  $\geq 33\%$  v.g.



— van kok ... tot kok —

- ☞ Gebruik bij voorkeur verse asperges (of eventueel diepvriesasperges als garnituur).
- ☞ Als u verse asperges gebruikt als garnituur, gebruik dan het kookvocht om de soep te bereiden!

(1) Met een garde regelmatig (om de 5 min.) de soep omroeren om sneller af te koelen en om velvorming te voorkomen. Het eerste halfuur is het belangrijkste!

hj22032018



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

At Gourmets' Service.

**HACO** swiss



## Aspergecrème

# FORUM culinaire

Onze recepten  
Snel en eenvoudig!

## GROENE ASPERGEROOMSAUS

|Duo van Zalm "Florentine"|



### Ingrediënten voor ong. 1 L

- 70 g **HACO** Aspergecrème
- 30 g **HACO** Witte Wijnsaus
- 800 ml warm Water (ong. 50°C)
- 200 ml volle Room  $\geq 33\%$  v.g.

### Bereiding

Los en met een garde krachtig en al roerend op in Breng aan de kook en laat 5 min. sudderen. Voeg toe en laat de saus nog 2 min. verder sudderen. Met de nodige voorzorgen<sup>(1)</sup> de saus laten afkoelen.

- 150 g verse groene Mini-Asperges



### Bereiding van de Zalm ►

### Garnituur

Snij in schuine stukjes en blancheer ze "al dente" in licht gezouten kokend water. Koel de asperges onmiddellijk af.

### **HACO** Smaakverrijker voor Vis

### Bereiding van de Spinazie ►

Geef de verse zalmfilet (150 g per persoon) een kleine inkeping aan de zijkant en vul deze met een beetje gerookte zalm (20 g per persoon). Bak de zalmfilet in een pan en kruid met en vers gemalen Witte Peper.

### **HACO** Belarom®

Stoof verse spinazie in een klontje boter en breng op smaak met vers gemalen Witte Peper en vers gemalen Muskaatnoot.

Voeg een beetje volle Room  $\geq 33\%$  v.g. en geroosterde Pijnboompitten toe. Dresseer in een ovenschotel door achtereenvolgens een kroon van aardappelpuree te spuiten, daarna een bodem van saus, daarna de spinazie, hierop de zalmfilet en als laatste de mini groene asperges als garnituur.



QR

— van kok ... tot kok —

(1) Met een garde regelmatig (om de 5 min.) de saus omroeren om sneller af te koelen en om velvorming te voorkomen. Het eerste halfuur is het belangrijkste!



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

At Gourmets' Service.

Hj22032018  
**HACO** swiss



## Aspergecrème

# FORUM culinaire

**Onze recepten**

*Snel en eenvoudig !*

## ASPERGE-SAFFRAANSAUS



**Ingrediënten** voor ong. 1 L

40 g **HACO** Aspergecrème  
30 g **HACO** Saffraan crème  
900 ml warm Water (ong. 50°C)

100 ml volle Room  $\geq 33\%$  v.g.

40 g zachte Boter

?? g **HACO** Witte Basis  
Minute

**Bereiding**

Los  
en

*met een garde krachtig en al roerend op in*

*Breng aan de kook en laat 5 minuten sudderen.*

*Voeg*

*toe en breng opnieuw eventjes aan de kook gedurende 2 minuten.*

*Zet het vuur een beetje zachter en voeg, geleidelijk en al roerend met een garde toe.*

**Facultatief!**

*Naar wens de saus extra binden met*

*om de gewenste consistentie te bekomen.*

*Naargelang uw voorkeur de saus bijkruiden.*

*Met de nodige voorzorgen<sup>(1)</sup> de saus laten afkoelen.*



— van kok ... tot kok —

☞ Deze saus kan zowel met Vis als met Gevogelte worden geserveerd.

(1) Met een garde regelmatig (om de 5 min.) de saus omroeren om sneller af te koelen en om velvorming te voorkomen. Het eerste halfuur is het belangrijkste!

hj22032018



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

**At Gourmets' Service.**

**HACO** swiss



## Aspergecrème

FORUM  
culinaire

Onze recepten  
Snel en eenvoudig!

### ASPERGEBAVAROIS



#### Ingrediënten

- 40 g **HACO Aspergecrème**  
500 ml warm Water (ong. 50°C)
- 15 g **Gelatineblaadjes** (5 x 3 g)  
(vooraf 10 min. geweekt in koud water)
- 250 ml volle Room  $\geq 33\%$  v.g.  
(voor  $\frac{3}{4}$  opgeklopt)

#### Bereiding

Los  
met een garde krachtig en al roerend op in  
Brenge aan de kook en laat 3 minuten sudderen.  
Zet het vuur uit en voeg  
toe en los deze op in de vloeistof.  
Laat dit alles op ijs gelijkmatig afkoelen tot  
 $\pm 36^\circ\text{C}$  (= gelijk met de lichaamstemperatuur!)  
en voeg geleidelijk (beetje per beetje) en al  
roerend met een garde  
toe door al roerend met een pannelikker alles te  
vermengen tot een homogene massa.  
Onmiddellijk in potjes gieten of in een  
terrinevorm om te laten opstijven. Goed  
afdekken met plasticfolie en meteen in de  
koelkast plaatsen. (min. 8 uur, liefst 16 uur)

Naar wens de bavarois bijkruiden met gemalen  
peper of kerriepoeder.



— van kok ... tot kok —

- ☞ Indien goed verpakt kan men deze bavarois invriezen.
- ☞ Als garnituur kan men op voorhand gekookte aspergepunten en/of gerookte zalmknips toevoegen.

hj22032018



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

At Gourmets' Service.

**HACO** swiss



## Aspergecrème

FORUM  
culinaire

Onze recepten  
Snel en eenvoudig!

### WATERZOOI MET ASPERGES



#### Ingrediënten

- 75 g **HACO** Aspergecrème
- 900 ml warm Water (ong. 50°C)
  
- 200 ml volle Room  $\geq 33\%$  v.g
  
- 30 g **HACO** Witte Basis Minute
  
- 150 g verse Groentejulienne
  
- 20 ml witte Wijn

#### Bereiding

Los

met een garde krachtig en al roerend op in

Breng aan de kook en laat 3 minuten sudderen.

Voeg daarna

toe, breng opnieuw aan de kook en laat 2 minuten verder sudderen.

Mix het geheel tot een homogene massa en bind daarna de soep met

Verwijder de kookpot van het vuur en voeg toe. Laat de groenten garen in de soep onder gesloten deksel gedurende 10 minuten. Werk de soep af met

Naargelang uw voorkeur de soep bijkruiden.  
Met de nodige voorzorgen<sup>(1)</sup> de soep laten afkoelen.



— van kok ... tot kok —

- ☞ Dit gerecht is een variant van de “Gentse Waterzooi”. Men kan deze zowel serveren met vis en/of gevogelte.
- ☞ De mogelijkheid bestaat extra garnituren toe te voegen zoals b.v. gestoofde champignons, brunoise van paprika, ...

hj22032018



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

At Gourmets' Service.

**HACO** swiss