



Bruine Kalfsfond, geb.

F O R U M
culinaire

Onze recepten
Snel en eenvoudig !

ABRIKOZENSAUS 五香粉

Rc151209C091209

Ingrediënten voor 15 pers.

- 500 ml Water
500 ml Abrikozennectar ⁽¹⁾
1 à 1,5 g Vijfkruidenpoeder ⁽²⁾
(±1 theelepel)
50 ml Fruitazijn (bv. frambozenazijn)
400 g Abrikozenconfituur
120 g **HACO** Bruine Kalfsfond, geb.
- 1 à 3 verse Gember (in fijne julienne)
koffielepel ⁽³⁾
vers gemalen Zwarte Peper
90 g gedroogde Abrikozen (ong. 14 stukjes)
Witte Wijn

1.600 g RENDEMENT
1.500 ml

Bereiding

Breng aan de kook
met

en

Mix de vloeistof fijn.
Voeg al roerend
toe.

Breng opnieuw aan de kook en laat 2 minuten
sudder. Roer af en toe.

Voeg in de nog warme saus
en

toe. Snij

in 4 en plaats in een pan, bevochtig met een
klein beetje

Warm eventjes op, dek met een deksel af en
laat 10 min. opzwellen.

Voeg daarna de abrikozen toe in de saus en
laat nog 20 min. rijpen.

Koel daarna de saus af.



Van kok ... tot kok

- Deze saus mag gerust een nacht "rijpen".
- Een uitstekende saus om met eendenborst, kipfilets, kalkoengebraad of struisvogel steak te serveren.
- Naargelang uw voorkeur, de saus met een beetje **ETER** abrikozenlikeur afwerken.
- Geschikt om in te vriezen.

⁽¹⁾ bijvoorbeeld : **LAGONA**® Abrikoos-sinaasappel-passievruchten Nectar (**ALDI**)
LOOZA® Abrikozennectar
Minute Maid® Tropical

⁽²⁾ Kant-en-klaar Chinese kruidenmix van Vijf Specerijen (steranijs, kaneel, kruidnagel, venkelzaadjes, szechuanpeper) ook Chinees 'wonderpoeder' genoemd. (Max 2g/kg gebruiken)

⁽³⁾ Naargelang het gewenst effect ;-)



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