



Bruine Kalfsfond, ^{geb.}

FORUM
culinaire

Onze recepten
Snel en eenvoudig!

HONING-BALSAMICOSAUSJE

[EENDENBORSTFILET MET GEKARAMELISEERDE VIJGEN]

Rc120715C091209

Ingrediënten

500 ml Water
2 zakjes Vanillethee ⁽¹⁾
15 stuks gedroogde Vijgen

300 ml Water
500 ml Druivensap
50 g Balsamicoazijn
120 g Honing
90 g **HACO** Bruine Kalfsfond, ^{geb.}

50 g **HACO** Bruine Basis MINUTE (roux)

1,5 kg RENDEMENT

Vorbereitung

Breng
aan de kook, voeg
en
toe.

Breng opnieuw aan de kook, zet het vuur uit en dek de kookpot met het deksel af.
Laat afkoelen, plaats in de koelkast en laat liefst een nacht trekken.
Reserveer de vijgen en gebruik deze smaakvolle thee voor de saus.

Bereiding van de saus

Breng de thee (500 ml) aan de kook, voeg

en
toe. Breng opnieuw aan de kook en laat 2 min. sudderen. Af en toe roeren!
Naar wens de saus extra binden met
Met de nodige voorzorgen ⁽²⁾ de saus laten afkoelen.

Bereiding van de vijgen

Laat de vijgen op keukenpapier uitlekken.
Karameliseer de vijgen door ze te kleuren met
in een antikleef bakpan en ze te bestrooien met

6 kl Boter
12 kl Suiker



van kok ... tot kok

- ☞ Deze saus mag best een nacht "rijpen".
- ☞ Een uitstekende saus om met eendenborst, kipfilets, kalkoengebraad of struisvogel steak te serveren.

(1) Bij gebrek aan Vanillethee kan u ook gewone thee gebruiken verrijkt met een doorgesneden vanillestok.
(2) 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!

☑ HJ121019



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