



Bruine Kalfsfond,

FORUM
culinaire

Onze recepten
Snel en eenvoudig !

SJALOTTEN-TIJM SAUSJE [JUS]

C071207

Ingrediënten:

- ◇ 50 g gehakte Sjalotten
- ◇ 1 glaasje witte Porto of Sherry
- ◇ 1 L Water
- ◇ 1 theelepel Knoflook
- ◇ 10 takken verse Tijm
- ◇ 90 g **HACO** Bruine Kalfsfond, gebonden
- ◇ 50 g Hoeveboter

Facultatief!

- ◇ 1 theelepel **HACO** Vleesglace [vleesextract]

Bereiding:

1. *Stoof glazig de sjalotten - blus met de witte Porto*
2. *Voeg het water, look en tijm toe - breng aan de kook - plaats de deksel op de kookpot - zet het vuur uit en laat gedurende minstens 10 minuten trekken.*
3. *Facultatief! Zeef de infusie (aftreksel) door*
4. *voeg de bruine Kalfsfond toe - breng opnieuw aan de kook en laat 2 minuten sudderen*
5. *werk af met stukjes koude boter (opkloppen met een garde) en eventueel met vleesglace.*



— van kok ... tot kok —

> een subtiele en fijne sausje, prachtig met lamsvlees of met een goed stuk gegrilde entrecote.

□



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



Bruine Kalfsfond,

FORUM 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 (±1 theelepel)	Vijfkruidenpoeder (2)
50 ml	Fruitzijn (bv. framboenzijn)
400 g	Abrikozenconfituur
120 g	Haco Bruine Kalfsfond, geb.
1 à 3 koffielepel (3)	verse Gember (in fijne julienne)
	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 **ETIER** 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



Bruine Kalfsfond,

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



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



Bruine Kalfsfond,

FORUM culinaire

Onze recepten
Snel en eenvoudig !

MAROKKAANSE OVENSCHOTEL [COUSCOUS, LAMSGEHAKT EN AUBERGINES]

C120725

Ingrediënten voor 10 personen

600	g	Aubergines (ong. 2 st.)
300	g	Courgette (ong. 1 st.)
250	g	rode Paprika (ong. 1 st.)
400	g	fijngesneden Uien (ong. 3 st.)
200	g	gepelde Tomaten in blokjes
1200	g	Lamsgehakt
4	g	Râs al hânout (Marokkaans kruidenmengsel)
1200	ml	Water
80	g	Haco Bruine Kalfsfond
10	g	verse Rozemarijn (ong. 6 takjes)
400	g	Haco Couscous - Taboulé Mix

Bereiding

Neem

en

Snij deze in dobbelstenen en roerbak deze aan in olijfolie gedurende ong. 5 minuten.

Voeg daarbij

en reserveer.

Kleur

goudbruin aan in een pan met olijfolie.

Kruid met

en verse peper van de molen. Reserveer.

Breng

aan de kook. Voeg al roerend

en

toe. Dek met een deksel de pot af en laat de fond 10 min. trekken.

Leg in een vuurvaste schotel een bodem met de helft van de gebakken groenten, daarop de helft van het gebakken lamsgehakt en daarop de helft (= 200g) van de

Begiet dit alles met de helft van de nog warm klaargemaakte bruine kalfsfond.

Doe nogmaals de zelfde opbouw en dek de schotel met ingevet bakpapier af.

Gaar deze ovenschotel in een oven van 180°C

gedurende ong. 45 minuten.



van kok ... tot kok

- ☞ Bij gebrek aan verse groenten, kan u 850 g **ardo** Italian Grill of 1.050 g **ardo** Mediterranean Brunoise diepvriesgroenten gebruiken.
- ☞ Bij gebrek aan verse rozemarijn, kan u 6 g **HACO** BELAROM Provence gebruiken (= ong. 1 koffielepel).
- ☞ Opdienem met verse koriander blaadjes.
- ☞ Rendement totale bereiding = 4 kg



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



Bruine Kalfsfond,

F O R U M culinaire

Onze recepten
Snel en eenvoudig !

STOOFPOT VOOR COUSCOUS

[LAMS, KIP EN GROENTEN]

C120815

Ingrediënten voor 10 pers.

- 750 g Lamsvlees (nek, schouder, e.d.)
- 750 g uitgebeend Kippenvlees (filet of bovenbout)
- HACO** Kruidenrij voor Gevogelte

- 200 g fijngesneden Uien

- 1500 ml Water
- 100 g **HACO** Bruine Kalfsfond

- 10 à 15 g Râs al hânout (Marokkaans kruidenmengsel)
- 20 g **HACO** BELAROM Knoflook
- 375 g gepelde Tomaten in blokjes

- 500 g Aardappels in blokjes
- 750 g **ardo** Couscous Mix (diepvriesgroenten)
- 250 g uitgelekte Kikkererwten (in conserven)

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

Bereiding

Kleur in een pan met olijfolie en

Kruid met peper van de molen en

Debarrasseer het vlees in een stevige stoofpot en reserveer.

Kleur in dezelfde pan en voeg bij het vlees toe.

Breng

aan de kook en voeg al roerend

toe. Voeg de fond bij het vlees samen met

en

Breng de bereiding aan de kook en voeg daarbij

en

toe. Breng opnieuw aan de kook en laat ong. 45 minuten sudderen.

Naar wens de bereiding extra binden met

Deze bereiding wordt best met **HACO** Couscous - Taboulé Mix opgediend.

4 kg RENDEMENT

☑ HJ121002



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



Bruine Kalfsfond,

FORUM culinaire

Onze recepten
Snel en eenvoudig !

KONIJNFRICASSÉE “STEPH”⁽¹⁾

[rode Wijn - 4 Vruchten - Peperkoek]

rc280710.251109.201109C131109

Ingrediënten voor ong. 10 pers.:

- ◇ 1,8 kg (±10 st.) Konijnenbouten (of 2 konijnen z. kop)
- ◇ 20 g **HACO** Smaakverrijker voor Gevogelte & wit vlees
- ◇ ≥750 ml Water
- ◇ 750 ml rode Wijn
- ◇ 250 ml rood Druivensap (in fles of tetrabrik)
- ◇ 250 ml Ananassap (in fles of tetrabrik)
- ◇ 240* g Perzikenblokjes op siroop *(siroop inb.)
- ◇ 240 g (±6 soeplepel) Veenbessenconfituur
- ◇ 1,5 g (½) Kaneelstok
- ◇ 60 g **HACO Bruine Kalfsfond**
- ◇ 80 g (±3 sn.) Peperkoek
- ◇ 140 g **Haco Civetsaus**, basis stoverijen
- ◇ 3,6 kg netto - RENDEMENT

Bereiding:

1. De konijnenbouten in een pan kleuren (met boterolie), met de kruiderij bestrooien en reserveren.
2. Water, de helft van de wijn, fruitsappen, perziken (met de siroop), confituur en kaneel aan de kook brengen.
3. Los de civetsaus met de 2de helft van de wijn op tot een gladde massa, en reserveer.
4. Voeg de Bruine Kalfsfond in de warme vloeistof toe en laat 2 min. sudderen.
5. Voeg het vlees en de in stukjes gesneden peperkoek toe en breng opnieuw eventjes aan de kook.
6. Dek de stoofpan met aluminiumfolie en zijn deksel af. Plaats ze in een oven op 180°C.
7. Laat het stoofpotje in de oven ongeveer 60 minuten stoven en haal de konijnenbouten eruit.
8. Voeg het mengsel van Civetsaus en wijn in het kooknat toe.
9. Breng de saus opnieuw aan de kook en laat 5 minuten sudderen.
10. Controleer de binding en de kruiding.

hj100902



— van kok ... tot kok —

- > Als u wil dat het vlees van de konijnenbouten donkerder word (meer wildachtig!) voeg het mengsel van Civetsaus en wijn in het begin van de bereiding samen met de Kalfsfond in de saus toe.
- > Voor een “voller” smaak voeg 120 g **Indasia** “Fungi Cranberry” toe i.p.v. de Veenbessenconfituur.
- > Voor de liefhebbers van een nog meer “fruitige” smaak vervang de Veenbessenconfituur door Aardbeienconfituur en voeg, na bereiding, nog 40 ml Limoensap en 80 ml Bosaardbeienlikeur (Dolfi®) toe.

⁽¹⁾ In samenwerking met Stephanie B



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



Bruine Kalfsfond,

FORUM culinaire

Onze recepten
Snel en eenvoudig !

VARKENSWANGEN « MAMY »

Cider – Luikse stroop – Zwarte thee

test
24/02

Ingrediënten voor 4 personen

Bereiding

450 (3)	1.200 g (8) (stuks)	Varkenswangen
[225] 250 22	600 ml	Cider ...
	60 g	Luikse stroop
[225] 250 40	600 ml	Water
	100 g	Bruine gebonden kalfsfond Haco (80 g/L)
37	100 g	Spek
37	100 g	Kleine witte champignons
37	100 g	Zilveruitjes
1	3 stuks	Zwarte thee
	1 eetlepel	Look BELAROM® Haco
250	±250 ml	Cider ...
	–	Zwarte peper uit de molen
25	±42 g	Witte basis (roux) Haco (50 g/L)
	1 eetlepel	Basilic BELAROM® Haco
1	1-2 eetlepel	Calvados
		RENDEMENT
320	(830) g	Vlees+

Bak
mooi bruin en reserveer.

Breng in een grote kom

en
aan de kook. Voeg al kloppend
toe en daarna ook het vlees.
Breng alles aan de kook en de kookpot
afdekken met aluminiumfolie en met het
deksel. In een oven van 160°C gedurende 1h30
laten garen.

Zachtjes

en
sauteren en deze aromaten toevoegen aan de
bereiding alsook
en
Terug in de oven plaatsen en verder garen
gedurende 30 minuten.

De malsheid van het vlees controleren en
daarna afgieten en het kookvocht
afwegen/afmeten om vervolgens met
tot ongeveer 850 ml saus te komen. Aan de
kook brengen en afwerken/afkruiden met

De saus binden met
en gedurende 2 minuutjes zachtjes laten
sudder. De saus afwerken met
en



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

500

850 g

Saus
Garnituur

Bestrooi de bereiding rijkelijk met een
mengeling van

25 g

Gehakte walnoten

25 g

Gehakte hazelnoten

25 g

Gegrilde amandelschilfers

10 g

Suiker S0

1,5 g

Kerriepoeder



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



Bruine Kalfsfond,

FORUM
culinaire

Onze recepten
Snel en eenvoudig !

GEBONDEN KALFSJUS MET “SAFFRAANINFUSIE”

Ingrediënten :

- 1 L Water
- 70 g **Haco** Saffraan crème
- 30 g **Haco** Bruine Kalfsfond, gebonden

- 60 g zachte Boter (hoeveboter of melkerijboter)

- 20 g **Haco** Witte Basis Minute (roux)

Bereiding v/d saus:

Warm

op (±50°C) en voeg al roerend met een garde en

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

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

Facultatief!

Naar wens de saus bijbinden met en afkruiden.



van kok ... tot kok

☞ *Ideale saus om te serveren met Gevogelte en Kalfzwezerikken...*



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