



Saffraan crème

FORUM culinaire

Onze recepten
Snel en eenvoudig!

FILET VAN BAARS IN KORST, SAFFRAANSAUS

C010909

Ingrediënten voor 10 pers

- 20 g **HACO** Witte Basis MINUTE (roux)
- 5 g **HACO** Visbouillon
- 80 g **HACO** Saffraan crème
- 900 ml warm Water
- 75 ml volle Room 35%
- 75 g Kokosmelk
- 5 g **HACO** BELAROM® Knoflook
(1 mokkalepel)
- 40 ml witte Porto extra-dry
- 50 g koude Boerenboter

- 1,2 kg Victoriabaarsfilet

- HACO** Smaakverrijker voor Vis
- 100 g vloeibare Honing
- 100 g Dijon Mosterd
Sesamzaadjes
geschaafde Amandelen

Bereiding van de saus :

Los
samen met
en
met een garde krachtig en al roerend op in
Breng al roerend aan de kook en laat 5 minuten sudderen.
Roer af en toe. Voeg
en
toe. Breng opnieuw eventjes aan de kook. Parfumeer met
en

Verfijn met
Reserveer

Bereiding van de vis

Pareer en verdeel in 10 porties
Kort aankleuren in de pan aan één zijde en de andere zijde
kruiden met peper van de molen en
Plaats de filets op een bakplaat. Vermeng
met
Smeer de filets in met dit mengsel. Meng samen
en
Bestrooi de filets met een beetje van deze mengeling.
Bak in de oven, voorverwarmd op 190°C, gedurende 15-20 min.



van kok ... tot kok

- ☞ Dien de baarsfilet op met een fondue van groenten op Griekse wijze (zie recept) of met een fondue van preien.
- ☞ U kan de baarsfilet vervangen door een ander soort vis met stevig vlees **en** met dikke filets ! (vb. : zeeuivel, zeewolf, zalmforel, tarbot, botervis, mahi-mahi)
- ☞ Voor de liefhebbers ... deze saus kan ook bereid worden met 150 g stukjes koude boter i.p.v. de room en de kokosmelk.
- ☞ De **HACO** « Saffraan crème » kan ook gebruikt worden als alternatief voor de traditionele bouillabaisse.
- ☞ Een zeer eenvoudige variant met hetzelfde product is « Blanke boter van saffraan ». Bereid eerst 1 liter **HACO** « Saffraan crème » Volg hiervoor de exacte bereidingswijze. Voeg 80 ml witte wijnazijn toe en monteer de saus op een zacht vuur met 500 gr stukjes koude boter. Deze saus zal stabiel blijven en kan zelfs opgewarmd worden !



☐ hj.jb090909



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