



Saffraancreme

FORUM culinaire

Onze recepten
Snel en eenvoudig!

KERRIE-SAFFRAANSAUS

C120715

Ingrediënten voor 10 pers (of ong. 1 L)

- 900 ml Water
- 50 g **HACO** Kerriesaus
- 40 g **HACO** EC Saffraancreme

- 100 ml Volle Room $\geq 35\%$

- 10 g **HACO** Witte Basis MINUTE (Roux)

- 1 kg RENDEMENT

Bereiding

Warm

op ($\pm 50^{\circ}\text{C}$) en voeg al roerend met een garde en

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

Voeg daarna

toe en breng opnieuw eventjes aan de kook.

Naar wens de saus extra binden met



— van kok ... tot kok —

Deze uitstekende combinatie (kerrie en saffraan) maakt de nogal “feestelijke” saffraan meer “toegankelijk” voor de dagelijkse kost en brengt zo de gebruikelijke kerriesaus naar een ander niveau!

☑ 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