



Saffraan crème

FORUM
culinaire

Onze recepten
Snel en eenvoudig !

KIPFILET IN KORST - SAFFRAANSAUS

C051009

Ingrediënten voor 10 pers

- 30 g **HACO** Witte Basis MINUTE (roux)
- 15 g **HACO** Blanke Kalfsfond
- 60 g **HACO** Saffraan crème
- 900 ml warm Water
- 150 ml volle Room $\geq 35\%$

OF !

- 150 g Kokosmelk
- 5 g **HACO** BELADOM® Knoflook (1 mokkalepel)
- 40 ml witte Porto extra-dry

RENDEMENT

- 50 g koude Boerenboter

- 1,2 kg Kipfilets

HACO S-verrijker voor Gevogelte

- 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

toe.

Breng opnieuw eventjes aan de kook.

Parfumeer met

en

Reserveer

Facultatief!

- Verfijn de saus met

Bereiding van het vlees

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 filet op met een fondue van groenten op Griekse wijze (zie recept) of met een fondue van preien.
- ☞ U kan de kipfilet vervangen door een ander soort gevogelte (vb. : kalkoen, parelhoen of zelf exotisch vlees zoals struisvogel!)
- ☞ Voor de liefhebbers ... deze saus kan ook bereid worden met 150 g stukjes koude boter i.p.v. de room en de kokosmelk.
- ☞ 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