



Aspergecrème

FORUM
culinaire

Onze recepten
Snel en eenvoudig!

ASPERGE / SAFFRAANROOMSAUS

Ingrediënten :

- 900 ml Water
- 40 g **Haco** Aspergecrème
- 30 g **Haco** Saffraan crème
- 100 ml Volle Room $\geq 33\%$ vet

- 40 g Zachte Boter (hoeveboter of melkerijboter)

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

Bereiding v/d saus:

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. Breng opnieuw aan de kook en laat 2 minuten verder 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

☞ Deze saus kan zowel met Vis als met Gevogelte worden geserveerd...