



Demi-glace MINUTE

FORUM
culinaire

Onze recepten
Snel en eenvoudig!

ABRIKOZENSAUS 五香粉

Rc151209C091209

Ingrediënten voor 1,5 L

500	ml	Water
500	ml	Abrikoosap ⁽¹⁾
1 à 1,5	g	Vijfkruiden poeder ⁽²⁾
(±1 theelepel)		
50	ml	Fruitazijn (bv. frambozenazijn)
400	g	Abrikozenconfituur
120	g	Haco Demi-glace MINUTE
1 à 3		vers Geraspte Gember
koffielepel ⁽³⁾		vers gemalen Zwarte Peper
90	g	gedroogde Abrikozen
		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 en
klein beetje
Warm eventjes op, dek met een deksel af en
lat 10 min. opzwellen.
Voeg daarna de abrikozen in de saus toe 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, parfumeren met een beetje **ETER** abrikozen likeur
- ☞ 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 ...