



Demi-glace **MINUTE**

F O R U M
culinaire

Onze recepten
Snel en eenvoudig!

BORDELAISE SAUS

Ingrediënten voor ± 500 ml saus

50 g	Gehakte Sjalot
250 ml	Rode Wijn
50 g	Suiker
Een beetje	Tijm, Laurier, gebroken Peper
250 ml	Warm Water
250 ml	Rode Wijn
50 g	HACO Demi-Glace MINUTE

Bereiding

Stoof in boter

Voeg erbij

en

Laat bijna droog inkoken.

Voeg daarbij

en

Breng aan de kook en zeef door een fijne puntzeef.

Voeg daarbij

Laat 5 minuten zachtjes koken.

Werk de saus af naargelang uw voorkeur met...

Facultatief!

50 g	Hoeveboter
een theelepel	HACO Vleesglace ^[vleesextract]
50 g	Gepocheerde Mergpijpen
¼ St.	Citroensap



Trucs & Tips ▼

- > Deze recept is een "light" versie ! - In de klassieke Franse keuken zou men 2 flessen wijn (1,5 L) gebruiken om 500ml saus te bereiden ...