



*Demi-glace* **MINUTE**

**F O R U M**  
*culinaire*

**Onze recepten**  
*Snel en eenvoudig !*

## GROOTMOEDERSAUS

Mod.may98.C99

### Ingrediënten

100 g	kleine Sjalotten (grof gesneden)
100 g	Gerookte Spekblokjes
100 g	Kleine Champignons of in kwarten
100 g	Uitjes
Één snuifje	gebroken witte Peper
	Tijm, Laurier, Rozemarijn
1-2 SL	(±25g) bruine Suiker (Cassonade)
150 ml	rode Wijn
900 ml	warm Water
90 g	<b>Haco</b> Demi-glace <b>MINUTE</b>
Één koffielepel	<b>Haco</b> BELAROM® Provence
Één koffielepel	<b>Haco</b> BELAROM® Knoflook

### Bereiding

*Bak kort  
in een bakpan samen met  
Scheep uit en reserveer.  
In dezelfde pan, bak samen  
en  
Voeg daarbij*

*Laat de suiker een beetje karameliseren  
Blus met  
en laat inkoken tot de helft. Voeg daarbij  
Breng aan de kook. Voeg daarbij  
Laat 2 minuten sudderen.  
Voeg de sjalotten en de spekblokjes toe en  
laat 10 minuten sudderen. Werk af met*

*Als mogelijk deze saus nog 60 minuten  
laten rijpen vooraleer die te serveren.*



### Trucs & Tips ▼

- ☞ Liefst de saus één dag voordien bereiden ... het smaak nog zo veel beter!
- ☞ Naargelang uw voorkeur kunt u deze saus nog afwerken met room.