



Demi-glace **MINUTE**

F O R U M
culinaire

Onze recepten
Snel en eenvoudig !

KRIEKENSAUS

[derivaat van onze recepten; sinaasappelsaus en frambozensaus]

C150708

Ingrediënten:

325 ml	Water
175 ml	kriekensiroop (uit de conserven)
500 ml	(2 fl.) Kriek bier
50 ml	Bierazijn Kriek Lambic (of kriekenazijn)
400 g	Kriekenconfituur
140 g	HACO Demi-glace MINUTE
175 g	Noordkrieken (ontpit, op siroop)

Bereiding:

Breng aan de kook

eens de kook bereikt, voeg erbij

*Warm opnieuw op en voeg erbij
Breng opnieuw aan de kook en laat 2 min.
sudder.*

*voeg erbij
Breng opnieuw aan de kook en laat 2 min.
sudder.*

Al roerend, de saus snel afkoelen.

1,5 kg RENDEMENT



van kok ... tot kok

- ☞ buitengewoon appetijtelijk en zo lekker met fricandeaus, varken/kalfsvlees, konijn of simpelweg met kip.
- ☞ Uiteraard zal deze saus "met glans" bij eendenborst passen.

GEbruikte PRODUCTEN:



Noordkrieken
(ontpit, op siroop)
kleine bokaal van
350 g



Bierazijn
Kriek Lambic
Merk: Van Hove

(175 g krieken / 175 g siroop)