



*Demi-glace* **MINUTE**

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

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





**LIMOENSAUS MET PERZIKEN**

**EN/OF MANGO'S !**



### **Ingrediënten voor ± 1,5 L**

- 500 ml water
- 250 ml Citrusvruchten-sap (vb. pompelmoes)
- 250 ml aangemaakt Limoensap (zie bereiding op de fles) 
- 1 Vers Limoensap,
- 50 ml Fruit-Azijn (ex : frambozen)
- 100 g Siroop v/d Perziken in blik
- 50 g Limoen Siroop 
- 50 g Suiker S<sup>2</sup>
- ± 140 g **HACO** *Demi-glace* **MINUTE**
- de geblancheerde Zestes (schilletjes) v/d limoen
- 200 g Perziken in blik,

### **Bereiding :**

Breng aan de kook

en

Voeg al kloppend toe

Breng opnieuw aan de kook et laat 3 minuten sudderen.

Werk de saus af met

en

Gesneden in blokjes van 1/1

Breng heel eventjes de saus aan de kook en koel de saus snel af.

Laat de saus een nacht in de koecel rijpen.



### **van kok ... tot kok**

- > Dit recept is een adaptatie van ons recept « Sinaasappelsaus »
- > Voor meer exotisch cachet, parfumeren met een stengel citroengras, enkele bladeren citroenmelisse of een beetje vers geraspte gember.
- > De ideale saus om met exotisch-vlees, of simpelweg op het vel gebakken eendenborst of kalkoengebraad, te serveren.
- > Naargelang uw voorkeur Sinaasappelbloesemwater.
- > Geschikt om in te vriezen