



Demi-glace **MINUTE**

F O R U M
culinaire

Onze recepten
Snel en eenvoudig !

LYONNAISE -SAUS

Ingrediënten

100 g	Ajuin
50 g	Suiker
25 ml	Jerez wijnazijn
50 ml	Witte Wijn
Snuifje	Marjolein
1 L	warm Water
10 g	HACO Vleesglace
100 g	HACO Demi-glace Minute

Bereiding

Stoof
met
Bevochtigen met
en
Laat inkoken en voeg daarna

Breng aan de kook en laat 5 minuten zachtjes koken.

Garnituur Facultatief!

50 g	Mosterd uit Dijon
50 g	Room

verdund met
De saus mag dan niet meer doorkoken!

EENVOUDIGE VARIANTE

CHARCUTIÈRE SAUS

Garnituur

100 g	Augurken (zoetzure)
-------	---------------------

Voeg in 1 L Lyonnaise saus een
van
In reepjes gesneden



Trucs & Tips ▼

- Speciaal voor gegrild varkensvlees!