



Demi-glace **MINUTE**

F O R U M
culinaire

Onze recepten
Snel en eenvoudig!

MOSTERDROOMSAUS

R130115

Ingrediënten voor 10 pers (of ong. 1L)

Bereiding

400 ml	Water
70 g	Haco Demi-Glace MINUTE
600 ml	volle Room ($\geq 33\%$ v.v.)
80 g	Dijonmosterd

Warm
op ($\pm 50^{\circ}\text{C}$) en voeg al roerend toe.
Breng aan de kook en laat 2 min. sudderen.
Roer onophoudelijk in de saus!
Voeg toe, breng opnieuw aan de kook en laat 2-3 minuten sudderen.
Voeg daarna ongeveer ⁽¹⁾ toe.



— van kok ... tot kok —

- ☞ Deze smeuijge en pittige saus zal bij varkensvlees, i.h.b. spek, op een barbecue de beste combinatie zijn. In de winter de perfecte begeleider van een varkenshammetje.
- ☞ Voor het bereiden van een "Graanmosterdsaus" stellen wij u voor om onze **Haco** Crèmesaus basis te gebruiken.
- ☞ Met een garde regelmatig (om de 5 min.) de saus omroeren om sneller af te koelen en om vervorming te voorkomen. Het eerste halfuur is het belangrijkste!

(1) afhankelijk van de soort "Dijonmosterd" dat u gebruikt.

☑ HJ130208