



*Demi-glace* **MINUTE**

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

**Onze recepten**

*Snel en eenvoudig !*

## “NEUTRALE” ROOMSAUS

### Ingrediënten voor 1 L

400 ml Water  
70 g **HACO** Demi-Glace **MINUTE**

600 ml volle Room 35%

### Bereiding

*Breng aan de kook  
Voeg daarbij, al roerend  
Laat 2 minuten sudderen.  
Roer onophoudelijk in de saus!  
Voeg  
toe, breng aan de kook en laat 2-3  
minuten sudderen.*

*Voeg daarna het geschikte garnituur toe*

**bv.:** gebakken Champignons  
gevriesdroogde Groene Peperkorrels  
Pickles  
Roquefort kaas  
gebakken Appelblokjes  
vers Dragon blaadjes  
scherpe Mosterd of graanmosterd  
enz.

*...  
en rode porto  
en cognac  
en sherry dry  
en witte Wijn  
en calvados  
en witte vermouth (Martini)  
en witte Wijn*



### *Van kok ... tot kok*

- ☞ De **HACO** Demi-glace **MINUTE** is de ideale basis voor al uw bruine sauzen, roomsaus en sommige stoofschotels! (zoals Stoverij, Goulash, Osso-buco, enz.)
- ☞ De **HACO** Demi-glace **MINUTE** is een uitstekende basis voor een 10 tal sauzen van de klassieke Franse keuken (zoals Bordelaise, Bigarade, Charcutière, Chasseur, Financière, Lyonnaise, Zingara, enz.)