



*Demi-glace* **MINUTE**

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

**Onze recepten**

*Snel en eenvoudig !*



## ROMIGE FRAMBOZEN-HONING SAUS

### Ingrediënten voor 1 L

300 ml	Water
50 g	Suiker
100 g	Vloeibare Honing
300 g	Frambozen (diepvries)
50 g	<b>HACO</b> Demi-Glace Minute
500 ml	Room

### Bereiding

Breng aan de kook  
met

en

Laat 5 minuten zachtjes koken → Mix eventjes de coulis → zeef door een fijne puntzeef om de kleine pitten te verwijderen.

① U moet 6 dl coulis verkrijgen.

Breng de coulis aan de kook en voeg daarbij

Laat 2-3 minuten zachtjes koken. Voeg daarbij

Breng opnieuw 1 - 2 minuten aan de kook.



### *Trucs & Tips* ▼

- Naargelang uw voorkeuren kunt u deze saus garneren met enkele frambozen of versieren met frambozencoulis ... Bedek met de frambozen-honing saus de bodem van een schotel. Laat rondom enkele druppels frambozencoulis vallen. Trek middendoor de druppels een hartje met behulp van een puntmes (of tandstokertje).
- Na bereiding, roer regelmatig in de saus om de vel vorming te vermijden, het eerste half uurtje is het belangrijkste!
- Deze saus liefst met parelhoen- of kipfilet serveren ... met een in rode wijn gepocheerde peer en/of een halve appel met veenbessen en/of in vanille gebakken vijgen, enz.