



Demi-glace **MINUTE**

F O R U M
culinaire

Onze recepten
Snel en eenvoudig!

BIGARADE SAUS

Ingrediënten

250 g	Suiker S2
200 g	Fruitazijn
200 g	Fruitsap (citrusvruchten)
500 ml	Water
50 g	HACO Demi-Glace Minute
2 soeplepel	Zeste van citrusvruchten)
50 g	Vers boter (facultatief)

Bereiding

Maak een karamel met een beetje water en blus af met (let op voor het spatten!) en laat inkoken tot de helft. Voeg daarbij met laat 5 minuten zachtjes koken. Werk de saus af met...
Zeerfijn gesneden en 2 x geblancheerd.

EENVOUDIGE VARIANTE

SINAASAPPELSAUS

Ingrediënten

500 ml	Water
500 ml	Sinaasappelsap
50 ml	Fruitazijn
400 g	Sinaasappelconfituur (marmelade)
120 g	HACO Demi-glace Minute

Bereiding

Breng aan de kook

en

Voeg daarbij
Breng aan de kook en laat 2 minuten zachtjes koken. Af en toe roeren



Trucs & Tips ▼

- De ideale saus om met op het vel gebakken eendenborst of kalkoengebraad te serveren.
- Naargelang uw voorkeur, parfumeren met Grand Marnier, Mandarine Napoleon of Sinaasappelbloesemwater.
- Geschikt om in te vriezen.