

Casimir Saus

Kerrie-roomsaus, subtiel gekruid en rijkelijk gegarneerd met exotische vruchten



KENMERKEN & VOORDELEN

- > Uniek product
- > Onvergelykbare smaak
- > Een product voor de liefhebbers van exotische smaken en bourgondische gerechten
- > Aantrekkelijke Kleur
- > Rijk en smaakvol garnituur
- > Nobelesamenstelling : merendeels 30% vruchten (rozijnen, ananas, appel en bananen), magere melk, groenten (tomaten, uien, paprika's), kerriepoeder 4,5%, mosterd, ...
- > Vegetarische samenstelling



— van kok ... tot kok —

Toepassing :

Saus met garnituur om vlees, vis en rijstbereidingen te begeleiden :

Bv.: Reepjes of satés van vlees (kalf, lam, varken, gevogelte) • visfilets en « goujonnettes » (tong, zeeduivel, tilapia, zeewolf, pangasius, e.d.) • reuze garnalen (scampi) gamba's, e.d. • rijst en pastagerechten - Wok bereidingen • of als dipsaus (tapas, tacos, nachos, loempias)

Aanbevolen Dosering ⁽¹⁾ : 180 g/L (900 ml water en 100 ml volle room)

⁽¹⁾ Wij raden u aan om eerder deze dosering te gebruiken dan hetgeen vermeld staat op de verpakkingen.

Bereidingswijze :

1. Los het product op met een weinig koud water tot een gladde massa.
2. Giet het mengsel al kloppend in het resterend kokend water.
3. Breng al roerend aan de kook en laat 7 minuten sudderen. Roer af en toe.
4. Voeg de room toe en breng opnieuw eventjes aan de kook.

ADVIEZEN :

Bij het warm houden in een « bain-marie » of tijdens de afkoeling periode v/d saus is het belangrijk om regelmatig in de saus te roeren, zo voorkomt u de vorming van een droog velletje op uw saus.

Doe dit best tijdens de eerste 30 minuten na het bereiden v/d saus.

Omdat het garnituur broos is (stukjes bananen en appels) is het aangeraden om heel zachtjes in de saus te roeren.

Als de saus niet onmiddellijk opgediend moet worden, is het voldoende om die slechts 3 minuten te laten sudderen, de tijd en de residuale warmte v/d saus zal volstaan om de vruchten te rehydrateren (opzwellen).

☑ hj151109



More info ? Culinary Service Phone: +32(0)2 333 01 63
Fax: +32(0)2 377 64 62 | Website: www.haco.ch
HACOSAN nv/sa | B-1600 Sint-Pieters-Leeuw

At Gourmets' Service.



... vervolg

Verrijken : met schaafsel of geraspte kokos, geroosterde geschaafde amandelen, tomaat of paprikablokjes, exotische vruchten (gebakken ananas, Bakbanaan [ook wel kookbanaan genoemd], Litchi, Mango, Carambola [ook wel stervrucht genoemd], Kiwi, Physalis [ook wel Goudbes of Lampionvrucht genoemd], Kumquat, Passievrucht)

Verfijnen : met kokosmelk, amandelmelk, volle room, of yoghurt.

Parfumeren : met verse gember, Garam Masala [geroosterd mengsel van specerijen], tabasco, witte wijn, cognac, of Arak (alcoholische drank met anijssmaak geproduceerd in het Oosten [Syrië, Libanon, Jordanië en Israël]).



info⁺

RIJST CASIMIR

Het traditioneel recept van de rijst casimir is samengesteld uit een eenvoudige risotto in kroon (of ring) gedresseerd, het midden v/d kroon gevuld met gesauteerde kalfsreepjes, geserveerd met een kerrie-roomsaus verrijkt met exotische vruchten en afgewerkt met een garnituur van geroosterde geschaafde amandelen (of geraspte kokos). Visueel kan dit warm hoofdgerecht soms verward worden met amandelcake gebak

Zo exotisch al het kan klinken is de “rijst Casimir” noch Aziatisch noch een Oosters gerecht maar wel 100% van Zwitserse afkomst!

Dit recept is na de 2de W.O. door de grootste gastronom van zijn tijd en top Chef Mijnheer Harry Schraemli [Schrämml] ontwikkeld. Sindsdien is dit gerecht een klassieker in de Zwitserse keuken geworden. Zeer populair, dit gerecht is dan ook aanwezig op talloze restaurantkaart.

☑ hj151109

Referentie:	2015
Eenheidsgewicht:	1 kg
Aanbevolen Dosering ⁽¹⁾	180 g/L (9 dl water + 1 dl room)
Kooktijd:	5+2= 7 min.
Rendement :	5,55 L
Eenheidsprijs ⁽²⁾ ZBTW :	10,60 €
Kostprijs per Liter:	1, ⁹⁰ € of 77 BEF
+ 1 dl volle room (0,32 €) = All-in:	2, ²³ € of 90 BEF
Ingrediënten:	Vegetarisch
Karton van:	6 x 1 kg



⁽¹⁾ Wij raden u aan om eerder deze dosering te gebruiken dan hetgeen vermeld staat op de verpakkingen.

⁽²⁾ Adviesprijs bij aankoop van een karton. – nov '09



More info ? Culinary Service Phone: +32(0)2 333 01 63
Fax: +32(0)2 377 64 62 | Website: www.haco.ch
HACOSAN nv/sa | B-1600 Sint-Pieters-Leeuw

At Gourmets' Service.

Haco swiss