




# FORUM

## Groene Pepersaus *culinaire*

Onze recepten

*Snel en eenvoudig!*

### GROENE PEPPERROOMSAUS MET BESSEN

Ingrediënten			Bereiding
			Warm
750	ml	water	op (50°C) en los
120	g	<b>haco</b> Groene pepersaus	met een garde krachtig en al roerend op in warm water.
			Breng al roerend aan de kook en laat 5 minuten sudderen. Roer af en toe. Voeg
100	g	Rode bessen gelei	en
250	ml	Room	toe. Breng opnieuw aan de kook en laat eventjes koken.
<b>Info*</b> meer variaties en informatie over deze recepten zijn beschikbaar bij uw <b>haco</b> adviseur.			
			Na de bereiding de saus snel afkoelen.
			Met een garde regelmatig de saus opkloppen om lucht in te brengen, sneller af te koelen en vooral om velvorming te voorkomen. Het eerste halfuur is het belangrijkste.
	van kok ... tot kok		
<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Voor meer contrasten, juist voor het opdienen (of in de afgekoelde saus) 2 soeplepels vers gesneden muntblaadjes toevoegen.</li> <li>☞ U kan de gelei van rode bessen vervangen door veenbessenconfituur, gebonden veenbessen of Luikse siroop.</li> <li>☞ Deze romige, gekruide en <u>zachte</u> saus kan bijna bij alle soorten vlees, gevogelte, wild alsook bij pasta's geserveerd worden.</li> <li>☞ <b>Variatie:</b> om meer een « wild » saus te bekomen volg je hetzelfde recept maar vervang je de 120g Groene pepersaus door 90g en voeg je 25 g haco Civet saus toe.</li> <li>☞ <b>Variatie:</b> Om een « sterker gekruide » saus te bekomen volg je hetzelfde recept maar vervang je de 120g Groene pepersaus door 150 g haco Vier pepersaus EC en vervang je de room door water <b>OPTIE!</b> parfumeer het water met een beetje grenadine.</li> </ul>			
☑hj310811 j b300811			