

Verbeterd
recept

HACO swiss

Groene Pepersaus

Romige saus met de typische smaak van groene peper, rijkelijk versierd met groene peperkorrels



KENMERKEN & VOORDELEN

- > Nu zonder glutamaat
- > Buitengewone pepersmaak
- > Verrijkt met niet minder dan 7,5 % hele gevriesdroogde groene peperkorrels
- > Bijzondere zachte saus die (sterk) pikant kan gemaakt worden door een deel van de peperkorrels te pletten in de saus.
- > Zeer goed houdbaar in een bain-marie
- > Uitmuntende Prijs/Kwaliteit verhouding



— van kok ... tot kok —

Bereidingswijze: Los het product op met een weinig koud water tot een gladde massa. Dit al kloppend in kokend water gieten. Aan de kook brengen en 3 min. zachtjes laten koken, af en toe roeren. Room toevoegen, opnieuw aan de kook brengen en 2 min. zachtjes laten koken

Dosering per liter: 120 g product + 9 dl water + 1 tot 3 dl room (volgens uw voorkeuren)

Verrijken: met andere pepers, een brunoise van groene paprika, courgettes, prei, tomaten of venkel. Ofwel geroosterde amandelen, blokjes appels, peren, perziken of ananas, droge rozijnen.

Verfijnen: met extra room, boter, een Hollandaise saus of kokosmelk.

Parfumeren: met cognac, whisky, witte wijn, wodka, rum, pastis !, pepermunt of fijne kruiden.

02 00261107

Referentie:	2018
Eenheidsgewicht:	900 g
Dosering:	120 g/L
Kooktijd:	3 min. + 3 min.
Rendement / doos:	7,5 L
Eenheidsprijs ZBTW:	17, ⁷⁰ €
Kostprijs per liter:	2,35 € of 95,-BEF
All-in	+ 3 dl room = 3,37 € of 136,-BEF
Ingrediënten:	Vegetarische
Karton van:	6 x 900 g





Groene Pepersaus **FORUM** *culinaire*

Onze recepten

Snel en eenvoudig!

GROENE PEPPERROOMSAUS "NATUUR"

ONZE⁽¹⁾ BEREIDINGSWIJZE

Ingrediënten voor 12 pers (of ong. 1,2 L)

- 900 ml water
- 120 g **HACO** Groene Pepersaus

- 300 ml volle Room (≥ 33% v.v.)

Bereiding

Warm op (50°C) en los met een garde al roerend op in warm het water. Breng al roerend aan de kook en laat 3 minuten sudderen. Roer af en toe. Voeg toe. Breng opnieuw aan de kook en laat 2 min. sudderen.



van kok ... tot kok

- ☞ Onze "bereidingswijze" van de Groene Pepersaus komt iets duurder uit maar de smaak is romiger en meer in evenwicht.
- ☞ Deze romige zachte saus kan bijna bij alle soorten vlees, gevogelte, wild alsook bij pasta's geserveerd worden. Het is dan ook een klassieker bij BBQ.
- ☞ Met een garde regelmatig (om de 5 min.) de saus omroeren om sneller af te koelen en om velvorming te voorkomen. Het eerste halfuur is het belangrijkste!

(1) Deze bereidingswijze staat NIET vermeld op de verpakking.
Wij raden u aan om eerder deze te gebruiken dan hetgeen vermeld staat op de verpakking.
Onze bereidingswijze is aangepast aan onze Belgische eetgewoontes.