



## Champignonsaus

# FORUM culinaire

Onze recepten  
Snel en eenvoudig!

## ARCHIDUC SAUS

Ingrediënten	Bereidingswijze
750 ml Water	Warm op (50°C)
90 g HACO CP Champignonsaus	Los
10 g HACO EC Eekhoortjesbroodsaus	en
	met een garde krachtig en al roerend op in het warm water. Breng al roerend aan de kook en laat 7 minuten sudderen. Roer af en toe. Vervolgens voeg
250 ml Room	toe en breng opnieuw eventjes aan de kook.
	Daarna, de saus debarrasseren <sup>(1)</sup> of reserveren <sup>(2)</sup> . Koel dan de saus snel <sup>(3)</sup> af.
950 ml RENDEMENT	
950 g	



### — van kok ... tot kok —

☞ Naar wens verrijken met ±150 g champignons (gesauteerd in boterolie en geblust met Porto).

- (1) **Debarrasseren** | keukenterm: voor het overbrengen van een gerecht van b.v. de pan naar een schaal, kom of doos. Alsook voor de verwerking van restanten voedsel.
- (2) **Reserveren** | keukenterm: opzij zetten en bewaren om later zo nodig te kunnen gebruiken
- (3) **TIPS:** Met een garde regelmatig de saus omroeren om lucht in te brengen, sneller af te koelen en vooral om velvorming te voorkomen. Het eerste halfuur is het belangrijkste.

CP = het **CUISINEPRO** assortiment | EC = het **EDITION Culinaire** assortiment



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