



Champignonsaus

FORUM culinaire

Onze recepten
Snel en eenvoudig!

BOSPADDESTOELNSAUS

Ingrediënten

750 ml Water

50 g **HACO** Champignonsaus CUISINEPRO
25 g **HACO** Eekhoortjesbroodsaus EDITION Culinaire
20 g **HACO** Morieljessaus EDITION Culinaire

250 ml Room

900 ml **RENDEMENT**
950 g

Bereidingswijze

Warm
op (50°C)
Los

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

toe en breng opnieuw eventjes aan de kook.

Daarna, de saus debarrasseren⁽¹⁾ of reserveren⁽²⁾.

Koel dan de saus snel⁽³⁾ af.



— van kok ... tot kok —

- ☞ Een prachtige saus met een volksgerichte smaak ... aan een democratische prijs!
- ☞ Naargelang uw voorkeur:
 1. De saus parfumeren naar wens met Porto of Cognac
 2. De saus garneren naar believen met gesauteerde champignons (oesterzwam, shii-takes, trompette de la mort (hoorn des overvloeds), pieds-de-mouton (stekelzwam), girolles (cantharellen), chanterelle jaune/tube, eekhoortjesbrood.)
- ☞ Voor uw gebruiksgemak meng de 3 gedroogde sauzen samen en bewaar ze in een goed hermetische doos (of vacuüm). Gebruik daarna een dosering van ± 95 g per liter saus.
- ☞ Deze saus is geschikt om in te vriezen. [na ontdooiing, de saus goed mengen of de vacuümzak goed schudden]

⁽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.

dd220108



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