



Champignonsaus

CUISINE PRO 

FORUM
culinaire

Onze recepten
Snel en eenvoudig!

SALSA FUNGHI BASILIO

[Voor het begeleiden van pasta's]

MOD.051009c310809

Ingrediënten voor 5 pers.

- 750 ml Water
- 100 g **HACO** CP Champignonsaus
- 125 g Mascarpone kaas
- 125 ml volle Room 35%
- 10 g **HACO** BELAROM® Basilicum
(±1 afgestreken Soeplepel)

Bereiding

Warm
op (50°C)
Los
met een garde krachtig en al roerend op in het warm water.
Breng al roerend aan de kook en laat 5 minuten sudderen. Roer af en toe in de saus.
Vervolgens voeg geleidelijk en toe.
Breng opnieuw aan de kook en laat 2 minuten sudderen. Parfumeer de saus met

Daarna, de saus debarrasseren⁽¹⁾ of reserveren⁽²⁾.
Koel dan de saus snel⁽³⁾ af.

950 g.ml RENDEMENT



— van kok tot ... kok —

- ☞ Een traditionele saus met een Italiaans accent.
- ☞ Voor het begeleiden van pasta's (type Tagliatelle), wit vlees (type kalfslapjes of varkenshaasjes) of simpelweg met een hamburger, gehaktballetjes e.d.
- ☞ Naar wens verrijken met ±125 g champignons (gesauteerd in olijfolie en geblust met Marsala).
- ☞ Voor een iets pikantere smaak vervang je de helft van de Mascarpone (125g) door Gorgonzola.

(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.

☐hj-jb090909



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