



Boschampignonscrème

FORUM
culinaire

Onze recepten
Snel en eenvoudig

GEPEPERDE BOSCHAMPIGNONSAUS

| ... |

Ingrediënten voor ong. 1 L

900 ml	Water
30 à 40 g	Haco Vier Pepersaus EC
80 g	Haco Boschampignonscrème
1 g	Peper Mignonette
100 ml	Room $\geq 33\%$ ^{vet}

Bereiding

Warm
op ($\pm 50^\circ\text{C}$) en voeg al roerend met een
garde
en
toe.

Breng aan de kook en laat 5 minuten
sudder.

Voeg daarbij
en

Breng opnieuw aan de kook en laat
gedurende 2 minuten verder sudderen.

Naargelang uw voorkeur de saus
bijkruiden.

Met de nodige voorzorgen⁽¹⁾ de saus laten
afkoelen.

Facultatief

Trucs & Tips

CR

- (1) 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!

HJ140916



More info ? Culinary Service Phone: +32(0)2 333 01 63
Mail: culinaire@hacosan.be | Website: www.haco.ch
HACOSAN nv/sa | B-1600 Sint-Pieters-Leeuw

At Gourmets' Service.

Haco swiss