



Jagersaus

FORUM  
culinaire

Onze recepten  
Snel en eenvoudig

## "ARDENSE" JAGERSAUS

| SPEK – RODE WIJN – BOSVRUCHTEN |

### Ingrediënten voor 10 pers (of ong. 1 L)

- 60 g Fijngesneden Ajuin
- 60 g Geblancheerd gezouten Spek
- ≤ 4 g Verse Rozemarijn (geritst)
- ≤ 4 g Verse Thym (geritst)
  
- 100 ml Rode Wijn
- 950 ml WATER
  
- 135 g **Haco** Jagerssaus
  
- 20 g Confituur "extra" 4 zwarte vruchten  
(blauwe bosbessen - frambozen - zwarte kersen en braambessen)

### Bereiding

Stoof zachtjes

en  
aan in een kookpot en laat licht bruin kleuren.  
Deglacieren met  
en laat alles eventjes inkoken.  
Bevochtig met  
Bring aan de kook en laat het geheel 10 minuten infuseren.  
Voeg daarna  
toe en breng aan de kook. Laat 5 min. sudderen.  
*Werk af met*

*Naargelang uw voorkeur de saus  
bijkruiden.*

*Met de nodige voorzorgen<sup>(1)</sup> de saus  
laten afkoelen.*

*Facultatief*



*van kok ... tot kok*

- (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](mailto:culinaire@hacosan.be) | Website: [www.haco.ch](http://www.haco.ch)  
HACOSAN nv/sa | B-1600 Sint-Pieters-Leeuw

At Gourmets' Service.

**Haco**  
swiss