



Jagersaus

FORUM
culinaire

Onze recepten
Snel en eenvoudig

FRISSE & PITTIGE JAGERSAUS V.D. CHEF

| SALIE - ZILVERUITJES - PIMENTOS |

Ingrediënten

1 L	Water
135 g	Haco Jagersaus
02/03/14 g	Verse Salieblaadjes in zijn geheel
90 g	Zilveruitjes op azijn
15 g	Fijngesneden Pimentos/Spaanse Pepertjes

Bereiding

Warm
op ($\pm 50^{\circ}\text{C}$) en voeg al roerend met een garde
en
toe. Breng aan de kook en laat 5 min.
suddereren.

Voeg daarbij
en
Naargelang uw voorkeur de saus
bijkruiden.

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



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 | Website: www.haco.ch
HACOSAN nv/sa | B-1600 Sint-Pieters-Leeuw

At Gourmets' Service.

Haco swiss