



Jagerssaus

FORUM culinaire

Onze recepten
Snel en eenvoudig!

"GRIEKSE" JAGERSSAUS

C120715

Ingrediënten

- 1 L Water
- 110 g **Haco** Jagerssaus
- 25 g **Haco** Bruine Basis MINUTE (roux)
- 80 g brunoise van Augurken
- 40 g stukjes groene en/of zwarte Olijven
- 5 g (1 SL) vers gehakte Dragonblaadjes
- stukjes Fetakaas
- fijne brunoise van rode Paprika

Bereiding

Warm
op ($\pm 50^{\circ}\text{C}$) en voeg al roerend met een
garde
en
toe. Breng aan de kook en laat 7 min.
suddereren.
Voeg in de nog warme saus
en
toe.
Garneer naar believen door
en een
over de saus te strooien.



— van kok ... tot kok —

- ☞ Een lekker frisse saus om op te dienen met een stevige snee gegrild Breydelspek.
- ☞ Bij het heropwarmen van het gerecht, zal de fetakaas in de saus smelten, wat een extra smeuijge consistentie aan de saus zal geven.

☑ HJ121019



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 Suisse