



Jagersaus

FORUM  
culinaire

Onze recepten  
Snel en eenvoudig

## SALSA ALLA CACCIATORA

| JAGERSAUS OP Z'N ITALIAANS |

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

- 900 ml Water
- 80 g **HACO** Jagersaus
- 20 g **HACO** Vier Kazensaus  
(Quattro Formaggi)
- 100 ml Room  $\geq 33\%$ <sup>vet</sup>

### 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. sudderen.

Voeg daarbij

Breng opnieuw aan de kook en laat nog 2 min. verder sudderen.

Naargelang uw voorkeur de saus bijkruiden.  
Met de nodige voorzorgen<sup>(1)</sup> de saus laten afkoelen.

Facultatief



OR

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