



Civetsaus, basis Stoverijen & Poivrade

FORUM culinaire

Onze recepten

Snel en eenvoudig !

ABRIKOZENSAUS 五香粉

Rc151209C091209

Ingrediënten voor 15 pers.

500 ml	Water
500 ml	Abrikozennectar ⁽¹⁾
1 à 1,5 g (±1 theelepel)	Vijfkruidenpoeder ⁽²⁾
400 g	Abrikozenconfituur
120 g	Haco Civetsaus , basis stoverijen
1 à 3 koffielepel ⁽³⁾	verse Gember (in fijne julienne)
	vers gemalen Zwarte Peper
90 g	gedroogde Abrikozen (ong. 14 stukjes)
	Witte Wijn
1.600 g	netto RENDEMENT
1.500 ml	

Bereiding

Breng aan de kook
met

en
Mix de vloeistof fijn.
Voeg al roerend
toe.
Breng opnieuw aan de kook en laat 2 minuten
suddereren. Roer af en toe.
Voeg in de nog warme saus
en

toe. Snij
in 4 en plaats in een pan, bevochtig met een
klein beetje
Warm eventjes op, dek met een deksel af en
laat 10 min. opzwellen.
Voeg daarna de abrikozen toe in de saus en
laat nog 20 min. rijpen.
Koel daarna de saus af.



Van kok ... tot kok

- Deze saus mag gerust een nacht "rijpen".
- Een uitstekende saus om met eendenborst, kipfilets, kalkoengebraad of struisvogel steak te serveren.
- Naargelang uw voorkeur, de saus met een beetje **ETTER** abrikozenlikeur afwerken.
- Geschikt om in te vriezen.

⁽¹⁾ bijvoorbeeld : **LAGONA**® Abrikoos-sinaasappel-passievruchten Nectar (**ALDI**)
LOOZA® Abrikozennectar
Minute Maid® Tropical

⁽²⁾ Kant-en-klaar Chinese kruidenmix van Vijf Specerijen (steranijs, kaneel, kruidnagel, venkelzaadjes, szechuanpeper) ook Chinees 'wonderpoeder' genoemd. (Max 2g/kg gebruiken)

⁽³⁾ Naargelang het gewenst effect ;-)