



Civetsaus,

basis Stoverijen & Poivrade

F O R U M

culinaire

Onze recepten

Snel en eenvoudig !

BOSPADDENSTOELENSAUS

Ingrediënten voor ong. 1 L

- 1 L Water
- 40 g **Haco** Civetsaus
- 60 g **Haco** Boschampignonscrème

- 10 g **Haco** Bruine Basis MINUTE (Roux)
- 15 ml Cognac

Bereiding

Warm

op (±50°C) en voeg al roerend met een garde

en

toe. Breng aan de kook en laat 5 minuten sudderen. De saus afkruiden, naar wens, met peper en zout.

Facultatief!

Naar wens de saus extra binden met en afwerken met

Trucs & Tips

- ☞ Deze saus mag gerust een nacht “rijpen”.
- ☞ Deze saus past uitstekend bij groot en klein wild maar ook bij exotisch vlees zoals struisvogel.
- ☞ De Civetsaus is een uitstekende basis om talrijke wildsauzen te bereiden...(o.a. Poivradesaus, Grand-Veneursaus, Zwarte Woudsaus, Zoete Kriekensaus,...)
- ☞ Gebruik de Civetsaus als ideale begeleider voor de bereiding van uw (Vlaams) stoofvlees en wildragout (civets).

De komst van boschampionns in de winkel valt samen met het begin van het jachtseizoen. Net daarom zijn sommige soorten alleen beschikbaar van oktober tot januari. Een echt seizoensproduct dus... U kan natuurlijk kiezen voor de klassieke ingrediënten met een zachte smaak zoals de kant-en-klare bosbessen, peertjes of bosvruchten, die perfect bij wild passen...maar als saus kiest u het best een poivradesaus, grand-veneursaus of de bovenvermelde Boschampignonssaus.