



Civetsaus, basis Stoverijen & Poivrade

FORUM
culinaire

Onze recepten

Snel en eenvoudig!

CIVE(T)LADESAUS VOOR WILD



Ingrediënten voor ong. 1 L

- 1 L Water
- 110 g **Haco** Civetsaus
- 40 g Bruine Cassonadesuiker
- 50 g Donkere Pure Chocolade (Callebaut, Côte d'Or,...)

- 10 g **Haco** Bruine Basis MINUTE (Roux)
- 25 ml Rode Porto

Bereiding

Warm
op ($\pm 50^{\circ}\text{C}$) en voeg al roerend met een garde toe. Breng aan de kook en laat 5 minuten sudderen. Voeg daarna en toe in de nog warme bereiding. 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).