

## *Civetsaus,*

*basis Stoverijen & Poivrade*

*Donkerbruine basissaus, voor de bereiding van allerlei stoverijen en aanverwanten, krachtig en licht zuurachtig.*



### KARAKTERISTIEKEN

- > Polyvalent product van dagelijks gebruik
- > Kan gebruikt worden met bijna alle vleessoorten
- > Diep en intense smaak, typisch voor deze soorten gerechten
- > Nobeke samenstelling, rijk aan natuurlijke ingrediënten
- > Verrijkt met natuurlijk wildvleesextract
- > Kan ingevroren worden
- > Zonder smaakversterkers



### **VAN KOK ... TOT KOK**

**Toepassing:** Basissaus bij uitstek voor verschillende "stoverijen" zoals (Vlaams) stoofvlees, wildragout (*civets*), daubes, blinde vinken en verscheidene ragouts.

Deze saus past uitstekend met de meerderheid van de gebruikelijke vleessoorten (rund, varken, paard, groot wild, haas, konijn, kip, kalkoen, wilde eend, duiven) maar ook met exotisch vlees (struisvogel, antilope). Deze saus zal ook dienen als basis voor enkele typische donkere sauzen zoals de bekende poivrade en haar verschillende afleidingen.

**Bereidingswijze:** Los het product op met een weinig koud water tot een gladde massa.

Breng het resterende water aan de kook. Giet het mengsel al kloppend in het kokend water.

Breng al roerend opnieuw aan de kook. Rauw of gebakken vlees toevoegen en zachtjes laten koken tot het vlees gaar is.

**NOTA :** het vlees mag - maar moet niet - gemarineerd worden!

**Dosering:** ± 100 g per liter water

**Verrijken:** met gebakken champignons, uien en spekreepjes, rode vruchten (geheel, confituur, siroop of coulis), droge vruchten, geschikte groenten (wortelen, rapen, rode bieten), donkere chocolade, room en boter.

**Parfumeren:** met wijn (van de marinade), Gin, Cognac, verschillende eaux-de-vie, specerijen (kruidnagelen, jeneverbessen, rozemarijn, steranijs, gember) of specerijenmengelingen.