



Civetsaus, basis Stoverijen & Poivrade

FORUM
culinaire

Onze recepten

Snel en eenvoudig !

CUB-O-CIVET VOOR WILD



Ingrediënten voor ong. 1 L

- 1 L Water
- 110 g **Haco Civetsaus**
- 100 g **Cub-O-Crème** (Cuberdonstroop)

- 10 g **Haco Bruine Basis** MINUTE (Roux)
- 30-50 ml **ETER** Eau-de-Vie de Framboise

Bereiding


Warm
op (±50°C) en voeg al roerend met een
garde
toe. Breng aan de kook en laat 5 minuten
sudderren. Voeg daarna
toe in de nog warme bereiding en kruid
nadien, 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.
- ☞ Deze Cub-O-Civet kan je combineren met Citroenmelisse, Basilicum, Sherryazijn, Mosterd en Olijven.
- ☞ 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).

Een cuberdon,  ook bekend als *neuzeke*, *tsoepke*, *Gentse neus* of *topneus*, is een kegelvormig Belgisch snoepje dat qua vorm veel wegheeft van een neus. De klassieke "neuzekes" hebben het aroma van een framboos.