



Civetsaus, basis Stoverijen & Poivrade

F O R U M
culinaire

Onze recepten

Snel en eenvoudig !

“GIN-TONIC” WILDSAUSJE

Ingrediënten voor ong. 1 L

500 ml Water
500 ml Schweppes “Indian Tonic”
110 g **Haco Civetsaus**
40 g Suiker
40 g Rode bessengelei
(Aalbessengelei)

80 g Gin

Bereiding

Warm

en

op ($\pm 50^{\circ}\text{C}$) en voeg al roerend met een garde

en

toe.

*Breng aan de kook en laat 5 minuten
sudder.*

*Zet het vuur uit en voeg daarna
toe in de nog warme bereiding.*

Facultatief!

*Naar wens de saus extra binden met
en afkruiden.*

10 g **Haco Bruine Basis** MINUTE (ROUX)

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).