



Civetsaus, basis Stoverijen & Poivrade

FORUM
culinaire

Onze recepten

Snel en eenvoudig !

KRIEKENSAUS MAX

[KRIEKEN - KRIEK BIER - BRUINE SUIKER]

C150708

Ingrediënten:

- 200 g grof gehakte Uien
- 50 g Cassonade (bruine suiker)
- 250 ml (1 fl.) Kriek bier
- 625 ml lauw Water
- 100 g **Haco Civetsaus**, basis stoverijen
- 175 ml Kriekensiroop (uit de bokaal)
- 175 g Noordkrieken (ontpit, op siroop)

1,1 kg netto RENDEMENT



— van kok ... tot kok —

- ☞ Een echte goeie saus van bij ons! Bijzonder goed met fricandeaus, crepinettes, e.d. gehaktbereidingen of met een varken/kalfs gebrad alsook met gesmoord konijnenbouten.
- ☞ Uiteraard zal deze saus ook met glans bij koteletten van wild passen.