



## Civetsaus,

basis Stoverijen & Poivrade

# F O R U M culinaire

Onze recepten

Snel en eenvoudig!

## SAUCE LAPIN specialiteit uit Luik



### Ingrediënten voor 1,1 L

- 250 g Uien in reepjes
- 100 g Sirop de Liège (Luikse stroop)
- 250 ml bruine Bier Piedboeuf®
  
- 8 dl lauw Water
- 100 g **Haco Civetsaus**, basis stoverijen

### Bereiding

Stevig kleuren in een pan met een beetje vetstof  
Voeg in de uien  
en  
toe. Breng aan de kook en laat 5 minuten  
sudderden.  
Voeg  
en  
toe. Breng opnieuw aan de kook en laat 10  
minuten sudderen.



### van kok ... tot kok

- ☞ Eigenaardige naam! Die niets met konijn te maken heeft. Zeer populair in Luik, deze saus wordt met "boulets" (gehaktbal zo groot als een tennisbal) en frieten geserveerd ... de smaak van de saus lijkt sterk op een stoofvleessaus.
- ☞ Deze saus mag gerust een nacht "rijpen".
- ☞ Een echte goeie saus van bij ons! Bijzonder goed met gehaktbal, fricandeaus, crepinettes, e.d. gehaktbereidingen of met klein wild alsook met gesmoord konijnenbouten.
- ☞ Geschikt om in te vriezen.