



## Civetsaus, basis Stoverijen & Poivrade

F O R U M  
culinaire

Onze recepten

*Snel en eenvoudig!*

## UIENSAUS MET KRIEK

### Ingrediënten:

- 250 g Uien
- 100 g Bruine suiker (cassonade)
  
- 250 ml Kriek bier
- 800 ml lauw Water
- 100 g **Haco Civetsaus**, basis stoverijen

1,2 L netto RENDEMENT

### Bereiding:

- Bak goudbruin
- Voeg daarbij
- Laat eventjes koken
- Blus in 2 keer met
- Laat een beetje inkoken en voeg daarbij
- en
- Breng aan de kook en laat 10 minuten zachtjes koken. Af en toe roeren!

### Trucs & Tips

- ☞ Een echte goeie saus van bij ons! Bijzonder goed met varkensvlees, konijn of simpelweg met boerenworst.
- ☞ Geschikt om in te vriezen