



Civetsaus, basis Stoverijen & Poivrade

F O R U M culinaire

Onze recepten

Snel en eenvoudig !

WILD(ROOM)SAUSJE „SPÉCIAL“ MET KERSTLIKEUR



Ingrediënten voor ong. 1 L

- 1 L Water
- 110 g **Haco** Civetsaus

- 5 Gedroogde Jeneverbessen
- 2 Kruidnagels
- 1 Kaneelstok
- 50 g Karamel
- 50 g Vijgenconfituur

- 10 g **Haco** Bruine Basis MINUTE (Roux)
- ?? ml **ETTER** Kerstlikeur

Bereiding

Warm
op (±50°C) en voeg al roerend met een
garde
toe.

Breng aan de kook en laat 5 minuten
sudder.

Voeg daarbij

en
of
toe.

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.
- ☞ 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).