



Civetsaus, basis Stoverijen & Poivrade

FORUM
culinaire

Onze recepten

Snel en eenvoudig!

WILDSAUS "POIVRADE"

Ingrediënten:

- 100 g Ajuin
- Tijm, laurier, rozemarijn, 1 kruidnagel
en 5 jeneverbessen
- 100 ml Rode wijn
- 130 g **Haco Civetsaus**, basis stoverijen
- 250 ml Koud water
- 750 ml Warm Water
- 10-12 verpletterde zwarte Peperbollen

Bereiding:

- Bruin stoven
- Toevoegen en eventjes mee stoven.
- Bevochtigen met
- Beetje laten reduceren.
- koud oplossen met
- en mengen tot een gladde massa.
- Aan de kook brengen. Al roerend opgeloste civetsaus bijvoegen alsook
- Opnieuw aan de kook brengen en **maximum 10 min** zachtjes koken. Af en toe roeren. Daarna fijn doorzeven.

Facultatief! Afwerking:

- ± 100 g donkere Vruchten toevoegen of jus van zwarte kersen, allerlei bessen (rode, zwarte, blauwe, braam en veen -bessen), frambozen, gedroogde pruimen, enz.
- Siroop van vlierbessen of van violette, esdoornsiroop, Luikse siroop, enz.
- ☛ Deze saus moet donker en licht zuur zijn!

AFLEIDING

WILDSAUS "GRAND VENEUR"

- | | |
|-------------------------------|--|
| 1 liter Poivrade saus | zie recept hierboven |
| 3 soeplepels Rode bessengelei | toevoegen |
| 1 liter Room | toevoegen. Aan de kook brengen en laten inkoken tot de gewenste dikte. |

Trucs & Tips

- Eventueel parfumeren met een scheutje Cognac.
- Deze 2 sauzen zijn bijzonder goed bij Klein en Grootwild.

✓