



Civetsaus, basis Stoverijen & Poivrade

FORUM culinaire

Onze recepten

Snel en eenvoudig!

ZOETE KRIEKENSAUS

Ingrediënten voor 15 à 20 pers.

- 500 ml Water
- 325 ml rood Druivensap (in tetrabrik)
- 175 g Sirop van de Noordkrieken (conserven)
- 400 g Zwarte Kersenconfituur
- 20 g **Haco Bruine Basis** MINUTE (roux)
- 100 g **Haco Civetsaus**, basis stoverijen

- 175 g uitgelekte Noordkrieken

1,4 kg netto RENDEMENT

Bereiding :

Open de bokaal Noordkrieken en laat ze uitlekken. Houdt de sirop bij.
Brenge aan de kook

en

Los met een garde krachtig en al roerend

en

op.

Brenge opnieuw aan de kook en laat 2 min. sudderen.

Voeg

toe.

Laat de saus een beetje afkoelen en reserveer ze in de koelkast. Laat de saus liefst een beetje rijpen (in de koelkast) vooraleer te gebruiken.



— **van kok ... tot kok** —

☞ Ideaal met een vleesbrood (vleeskoek), fricandeau, slavink en gelijkaardig.

☑ hj100902

VER ~~✓~~ KORTE VERSIES!

ZACHTE KRIEKENSAUS

Maak 1 L Haco Civetsaus volgens de bereidingswijze klaar met
1 L lauw Water en
100 g **Haco** Civetsaus. Voeg na bereiding
350 g **FRUIBEL** kant-en-klare Gebonden Krieken toe.