



Civetsaus, *basis Stoverijen & Poivrade*

F O R U M
culinaire

Onze recepten

Snel en eenvoudig!

ZWARTE WOUDE SAUS

Ingrediënten

- 800 ml Water
- 100 ml Sap/siroop v/d Noordkrieken
- ≤ 20 g donker Chocolate
- 80 g Bruine suiker (cassonade)
- 110 g **Haco Civetsaus**, basis stoverijen
- 100 g Noordkrieken
- 200 g rode/blauw Bosvruchten
- 50 ml **ETTER** Kirsch

Bereiding:

Maak de civetsaus volgens de bereidingswijze met

en

*Breng aan de kook en laat 3 minuten sudderen.
Voeg daarbij*

*en laat 5 minuten zachtjes meekoken.
Al afwerking, werk de saus met
af.*

Trucs & Tips

- ☞ Een echte mooie donkere saus om met ... donker wild te serveren
- ☞ Naargelang uw voorkeur, bijkruiden met een toets tijm of rozemarijn
- ☞ Geschikt om in te vriezen.