



Crèmesaus voor Wild

FORUM
culinaire

Onze recepten
Snel en eenvoudig!

Herfst 2003

APPELROOMSAUS MET CALVADOS

| MET PARELHOEN SUPRÈME |

Ingrediënten voor ±1L saus:

- ◇ 50 g Uien of sjalot
- ◇ een snufje gebroken witte Peperbollen
- ◇ 750 ml Water
- ◇ 95 g **HACO** Crèmesaus voor Wild
- ◇ 250 ml Room
- ◇ 150 g Appelblokjes DELIFRUIT van FRUIBEL
- ◇ 40 ml Calvados
- ◇ een beetje gehakte Walnootpitten

Bereiding v/d saus:

1. *Stoof de uien goudbruin en voeg de peper toe.*
2. *Voeg het water bij en breng aan de kook.*
3. *Voeg al roerend de Crèmesaus voor Wild bij, breng opnieuw aan de kook en laat 5 min zachtjes koken.*
4. *Voeg de room bij, breng opnieuw aan de kook en laat koken tot de gewenste dikte.*
5. *Roer zachtjes de appelblokjes bij. Na afkoeling voeg de calvados er bij.*
6. *Gebruik de gehakte walnoten en enkele appelblokjes om de schotel te garneren.*

Bereiding v/d parelhoenfilets:

1. *De parelhoenfilets goudbruin bakken en eventjes laten rusten op een bakplaat.*
2. *Kruid royaal de filets langs de twee kanten met **HACO** Smaakverrijker voor Gevogelte.*
3. *Bak de filets in een voorverwarmde oven gedurende 12 min op 180°C.*
4. *Laat de filets snel afkoelen.*



More info ? Culinary Service Phone: +32(0)2 333 01 63
Fax: +32(0)2 377 64 62 | Website: www.haco.ch
HACOSAN nv/sa | B-1600 Sint-Pieters-Leeuw

At Gourmets' Service.

HACO swiss