



Crèmesaus voor Wild

FORUM
culinaire

Onze recepten
Snel en eenvoudig !

herfst 2001

COGNAC ROOMSAUS MET CHAMPIGNONS

Ingrediënten

30 g	Sjalot
100 g	kleine Champignons (<i>in blik</i>)
4 st	geplette Jeneverbessen
een snuifje	Peper mignonnette
40 ml	Cognac
800 ml	warm Water
95 g	HACO Crèmesaus voor Wild
200 ml	Room

Bereiding

Stoof

met

Voeg daarbij

Flamberen met

Voeg daarbij

en

Breng aan de kook en laat 5 minuten sudderen.

Voeg daarbij

Breng opnieuw aan de kook en laat inkoken tot de gewenste dikte.



— van kok ... tot kok —

- > Net voor het opdienen een kleine scheutje Cognac van uitstekende kwaliteit toevoegen.



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