



Crèmesaus voor Wild

FORUM
culinaire

Onze recepten
Snel en eenvoudig

CUB-O-CRÈME SAUS

| CRÈMESAUUS VOOR WILD MET NEUZEKES |

C140700

Ingrediënten voor 10 pers (of ong. 1 L)

900 ml	Water
95 g	HACO Crèmesaus voor Wild
een snuifje	Peper mignonnette
100 ml	Room $\geq 33\%$ ^{vet}
80 g	Cub-O-Crème (Cuberdonstroop)
25 g	Zachte Veenbessen (Gedroogd)

Bereiding

Warm

op ($\pm 50^{\circ}\text{C}$) en voeg al roerend met een garde toe. Breng aan de kook en laat 5 minuten sudderen.

Voeg daarbij
en

Breng opnieuw eventjes aan de kook en laat 2 min. verder sudderen.

Voeg daarna
en

toe in de nog warme bereiding.

Naargelang uw voorkeur de saus bijkruiden.
Met de nodige voorzorgen⁽¹⁾ de saus laten afkoelen.



van kok ... tot kok

- ☞ Deze saus mag gerust een nacht "rijpen" en past uitstekend bij groot en klein wild !!!
- ☞ De Crèmesaus voor Wild is een uitstekende basis om talrijke wildroomsausen te bereiden (o.a. Portosaus - Luikse Grand-Veneur saus - Cognac Roomsaus - Appelroomsaus met Calvados - Wild Berries Sauce - Perencrème met Williams - Elsantasaus - Saus Valaisanne - enz.)

info+ Een cuberdon, ook bekend als *neuzeke*, *tsoepke*, *Gentse neus* of *topneus*, is een kegelvormig Belgisch snoepje dat qua vorm veel wegheeft van een neus. De klassieke "neuzekes" hebben het aroma van een framboos.

(1) Met een garde regelmatig (om de 5 min.) de saus omroeren om sneller af te koelen en om velvorming te voorkomen. Het eerste halfuur is het belangrijkste!

HJ140916



More info ? Culinary Service Phone: +32(0)2 333 01 63
Mail: culinaire@hacosan.be | Website: www.haco.ch
HACOSAN nv/sa | B-1600 Sint-Pieters-Leeuw

At Gourmets' Service.

HACO swiss