



Crèmesaus voor Wild

FORUM  
culinaire

Onze recepten  
Snel en eenvoudig!

## ELSANTASAU

[AARDBEIEN - BALSAMICOCRÈME]

C120725

### Ingrediënten voor 10 pers (of ong. 1 L)

- 700 ml Water  
90 g Aardbeienconfituur  
20 g Balsamicocrème  
1 à 2 g zwarte Peper mignonnette  
95 g **Haco Crèmesaus voor Wild**  
200 ml Room  
50 ml Bosaardbeienlikeur  
(b.v. Dolfi)  
**1 kg RENDEMENT**

### Bereiding

Warm

op ( ± 50°C ) samen met

en

Voeg al roerend

toe.

Breng aan de kook en laat 5 min. sudderen.

Voeg

toe, breng opnieuw aan de kook en laat

inkoken tot de gewenste dikte.

Met de nodige voorzorgen<sup>(1)</sup> de saus laten afkoelen.

Voeg in de koude saus

toe.



### — van kok ... tot kok —

- > De balsamicocrème kan door blauwe bosbessenazijn vervangen worden. Deze fruitige azijn is zeer lekker in combinatie met aardbeien.
- > Zwarte of groene pepersmaak combineert zich ook uitstekend met aardbeien, maak deze saus naar wens - al dan niet pikant!
- > U kunt ook een andere confituur gebruiken zoals b.v.: zwarte kersen, zwartebessen (*cassis*), blauwe bosbessen (*myrtilles*), braambessen (*mûres*), veenbessen, frambozen, vlierbessen, violette, esdoornsiroop, ...

- (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!

☑ HJ121002



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