



Crèmesaus voor Wild

FORUM
culinaire

Onze recepten
Snel en eenvoudig !

Herfst 2005

LUIKSE GRAND-VENEUR SAUS

Ingrediënten

- 700 ml Water
- 95 g **HACO** Crèmesaus voor Wild
- Een beetje Peper mignonnette
- 90 à 130 g Luikse siroop
- 200 ml Room
- 50 ml **ETTER** Poire Williams

Bereiding

Maak 1 liter saus volgens de bereidingswijze met en Voeg daarbij en

Laat inkoken tot de gewenste dikte. Voeg in de lauwe/koude saus toe.



— van kok ... tot kok —

- > Dit is geen klassiek recept! Meestal wordt de Grand-Veneur saus afgewerkt met rode bessengelei.
- > U kunt ook ander fruitsiroop of confituur gebruiken zoals: zwarte kersen, zwartebessen (*cassis*), blauwe bosbessen (*myrtilles*), braambessen (*mûres*), veenbessen, frambozen, vlierbessen, violette, esdoornsiroop, ...



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