



Crèmesaus voor Wild

FORUM
culinaire

Onze recepten
Snel en eenvoudig

« PÉRIGORD » SAUS

| CRÈMESAUZ VOOR WILD – GANZELEVER – VIJGEN |

C140700

Ingrediënten voor 10 pers (of ong. 1 L)

800 ml	Water
95 g	HACO Crèmesaus voor Wild
een snuifje	Peper mignonnette
200 ml	Room $\geq 33\%$ ^{vet}
80 g	Ganzenlever terrine in stukjes
40 g	Vijgenconfituur

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.

Zet het vuur uit en voeg geleidelijk toe

Werk af met

Naargelang uw voorkeur de saus bijkruiden.

Met de nodige voorzorgen⁽¹⁾ de saus laten afkoelen.

Facultatief!

...



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.)

(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