



Crèmesaus voor Wild



FORUM
culinaire

Onze recepten
Snel en eenvoudig !

PORTOSAUS - SALTIMBOCCA VAN REEBOK

C011009

Ingrediënten voor 10 pers.

- 700 ml warm Water
50 g **HACO** Crèmesaus voor Wild
30 g **HACO** Demi-glace
50 ml volle Room $\geq 35\%$
- 70 ml rode Porto
≤820
- 1,300 Kg dunne lapjes van Ree
250 g rauw Ham
30 st. blaadjes Salie
20 g **HACO**  CS Smaakmaker Vlees & Gevogelte
2 g fijn gehakt, Jeneverbessen
40 g **FRILETTE** Superbe® vloeibare braadboter
- 625 g droge **HACO** Hoeve pasta
3,125 L koud Water
56 g **HACO** Groentebouillon
- 1,500 kg geregenereerde **HACO** Hoeve pasta
75 g **FRILETTE** Superbe® vloeibare braadboter
30 g **HACO**  CS Smaakmaker Vlees & Gevogelte
75 g reepjes gerookt Spek
75 g reepjes Uien

Bereiding v/d saus

Breng aan de kook
voeg
en
toe. Laat 3 min. sudderen. Voeg
toe. Breng opnieuw aan de kook en laat
eventjes sudderen. Koel de saus af.
Voeg
in de lauwe/koude saus toe.

Bereiding v/h vlees

Maak rollades met

Kruid met een mix van
en

Kleur de rollades lichtjes aan in een
bakpan met
Bak in een oven verder af.

Bereiding v/h garnituur

Laat samen ≥ 12 uur in de koelkast
regenereren (opzwellen). Giet de pasta's
af en laat goed uitlekken.
Meng samen
met
en
Net vóór het opdienen de pasta's eventjes
wokken.



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