



Crèmesaus voor Wild

FORUM  
culinaire

Onze recepten  
Snel en eenvoudig!

## SAUS VALAISANNE

[WILLIAMS PEREN ROOMSAUS]

C101026

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

**Bereiding**

650	ml	Water
100	ml	lichte Siroop (van de peren uit conserven)
50	g	Luikse stroop
2	g	gebroken witte Peperbollen (= ong. één snuifje)
95	g	<b>HACO</b> Crèmesaus voor Wild
250	ml	Room
100	g	Peren op siroop (conserven)
40	ml	Williams Perenlikeur

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.

Voeg

in blokjes gesneden toe en roer ze zachtjes  
om.

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

Voeg in de koude saus  
toe.

**1,2 kg RENDEMENT**



— van kok ... tot kok —

- > Als extra garneren met kwartjes peren in waaier gesneden, een takje rode bessen en bestrooien met gehakte pistachenootjes.

- (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