



Crèmesaus voor Wild

FORUM
culinaire

Onze recepten
Snel en eenvoudig !

Recept- "in het kort"

Herfst 2007

WILD BERRIES SAUCE | WILDE BESSENSAUS |

Ingrediënten:

- ◇ 800 ml Water
- ◇ 3 zakjes Rozenbottel (vruchtenthee)
- ◇ 10 geplette Jeneverbessen

- ◇ 800 ml geparfumeerd water
- ◇ 95 g **HACO** Crèmesaus voor Wild
- ◇ 15 g **HACO** Wildfond (facultatief)

- ◇ 200 ml Room

- ◇ 100 g Rode bessengelei (of confituur)

- ◇ 40 g Blauwe bessenlikeur

RENDEMENT: 1,100 kg netto

- ◇ gebakken Parelhoenfilet
- ◇ **HACO** Smaakverrijker voor Gevogelte

Bereiding:

opkoken en met deksel 15 min laten trekken.
het aftreksel zeven.

opkoken ... sudderen 3 min

toevoegen en opkoken ... sudderen 2 min

toevoegen en opkoken 10 sec ... snel afkoelen

toevoegen

Nota. - deze saus best serveren met
gekruid met

Bereidingswijze:

A) CONVENTIONEEL: aan beide kanten in een bakpan
kleuren. De nog warme parelhoenfilet aan beide
kanten eventjes dompelen in de kruidenrij. De
parelhoenfilet in de bakpan terug plaatsen en in een
voorverwarmde oven verder laten garen - ong. 15
min op 180°C. De parelhoenfilet op een rooster snel
afkoelen.

B) VACUÛMTECHNIEK:



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