



Crèmesaus voor Wild

FORUM  
culinaire

Onze recepten  
Snel en eenvoudig!

## WILDROOMSAUS MET BLAUWE BOSBESSEN



C160707

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

**Bereiding**

700 ml	Water
2 g	witte Peper mignonette (= ong. één snuifje)
95 g	<b>Haco</b> Crèmesaus voor Wild
200 ml	volle Room $\geq 33\%$ vet
90 à 130 g	Blauwe Bosbessenconfituur
50 ml	Rode Porto

Warm

op (  $\pm 50^{\circ}\text{C}$  ) en voeg al roerend met een garde en

toe. Breng aan de kook en laat 3 minuten sudderen. Voeg daarbij

Breng opnieuw eventjes aan de kook en laat 1 min. verder sudderen. Voeg daarna

en

toe in de nog warme bereiding.

Naargelang uw voorkeur de saus bijkruiden.

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



— van kok ... tot kok —

Deze saus mag gerust een nacht “rijpen” en past uitstekend bij groot en klein wild (ree - haas)

(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!

wrhj  HJ160715



More info ? Culinary Service Phone: +32(0)2 333 01 63  
Mail: [culinaire@hacosan.be](mailto:culinaire@hacosan.be) | Website: [www.haco.ch](http://www.haco.ch)  
HACOSAN nv/sa | B-1600 Sint-Pieters-Leeuw

At Gourmets' Service.

**Haco** swiss