



Crèmesaus voor Wild

FORUM  
culinaire

Onze recepten  
Snel en eenvoudig!

## WILDROOMSAUS MET SPECULOOS

| SMEUÏGE ZACHTE SAUS MET EEN TOETS SPECERIJEN |

C160707

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

1.000 ml	Water
2 g	witte Peper mignonette (= ong. één snuifje)
80 g	<b>HACO</b> Crèmesaus voor Wild
100 ml	volle Room $\geq 33\%$ vet
100 g	Speculoospasta
25 ml	<b>ETER</b> Kerstlikeur

### Bereiding

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 klein wild zoals fazant, parelhoen e.d. of een varkenshaasje.
- ETER** Kerstlikeur (Limited Edition) is een likeur bekomen na distillatie van een zeer zeldzame pruimensoort, nl. de Lohr-pruim, in combinatie met Kruidnagel - Kaneel - Koriander en andere geheim gehouden smaken met een uniek feestelijk boeket.

(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



### Speculoos is geen speculaas!

#### We beginnen met speculaas

Speculaas is een koek met heel veel verschillende kruiden, die ook wel eens speculaaskruiden worden genoemd. Welke kruiden dat zoal zijn, wel: witte peper, kaneel, nootmuskaat, kruidnagel, gemberpoeder en kardemom. Natuurlijk bestaan er verschillende varianten van speculaas, zowel in vorm, dikte en ook wel in smaak. Maar altijd zullen er speculaaskruiden inzitten.

#### Speculoos dan

Speculoos heeft helemaal geen speculaaskruiden als ingrediënt! En daarom heten ze "-loos", ze zijn specerijenloos. Ik heb ooit ergens gelezen dat de speculaaskruiden zoals gember en kardemom vroeger heel er duur waren. Daarom werd er door de Belgen de geprobeerd om de Speculaas van de rijkere Nederlanders (die die kruiden uit hun kolonies konden invoeren) na te maken met meer courante kruiden, namelijk kaneel en gebrande suiker. Doordat de suiker gebrand wordt en dus min of meer gekarameliseerd, wordt speculoos ook wel eens gekarameliseerde koekjes genoemd.



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