



# Kerriesaus

# FORUM culinaire

Onze **ADVIEZEN**  
Verstandige & Praktische



## — van kok ... tot kok —

**Toepassing:** Als saus om verschillende schotels van vlees en bereidingen van vlees (b.v.: rund, kalf, varken, lam, gevogelte) te vergezellen. Maar ook bij vissen, schaaldieren, rijst, groenten, aardappelen en deegwaren.

**Verrijken:** Met geraspte kokosnoot, geroosterde amandelen, droge rozijntjes van Smyrna, gepocheerde vruchten naar keuze (appel, peer, ananas, mango, lychees), chutney, tomaten of bananenblokjes, brunoise of julienne van groenten (ajuin, wortelen, selder, bamboespruiten, paprika, prei, sojascheutjes).

**Verfijnen:** Met yoghurt natuur, volle room, kokosmelk, amandelmelk, Garam Masala (fijne specerij), Batida de Coco of met een beetje Marsalawijn (zoete wijn uit Sicilië)

■ hj120504

### EXOTISCHE KERRIESAUS

Voor ong.  
4 L saus

Voor ong.  
1 L saus

1 L	250 ml	koude volle Melk
360 g	90 g	<b>HACO</b> Kerriesaus
1 L	250 ml	warme volle Melk
1 L	250 ml	warm Water
600 ml	150 ml	Kokosmelk
400 ml	100 ml	volle Room $\geq 35\%$
200 g	50 g	Uien (goudbruin geb.)
400 g	100 g	Appel of peer

### EXOTISCHE GERECHTEN

Ontbeende Kippenbouten gewokt

Groene en Gele Courgette

Blanke fond

Garnituur: Sharonfruit of Perziken & Vijgen



Gevulde Kipfilets met

Gedroogde appels en bananen -chips

Garnituur: verse Vijgen & Ananas



More info ? Culinary Service Phone: +32(0)2 333 01 63  
Fax: +32(0)2 377 64 62 | Website: [www.haco.ch](http://www.haco.ch)  
HACOSAN nv/sa | B-1600 Sint-Pieters-Leeuw

At Gourmets' Service.

# HACO

swiss