



Suprême Gevogeltesaus

FORUM culinaire

Onze recepten

Snel en eenvoudig!

MUSKAATDRUIVENSASUS

Ingrediënten

500 ml	Volle melk
300 ml	Water
200 ml	Druivensap
100 g	HACO Suprême Gevogeltesaus

Garnituur

200 g	Witte Druiven (ontpit)
50 g	Pineau des Charentes

Bereiding

Maak de saus volgens de bereidingswijze doch met

en

Eens de saus bereid is, voeg je daarbij een van

Breng opnieuw aan de kook en laat 2 min. sudderen.

Laat de saus een beetje afkoelen en voeg in de nog lauwe saus

toe. Laat de saus nu volledig afkoelen.



Trucs & Tips

- > Deze saus zal na een nacht "rust" in de koelkast beter smaken.
- > Zacht en lekker met allerlei wit vlees zoals: kwartel, kip, kalkoen, parelhoen of fazant.
- > Gepelde druiven in blik zijn gevoelig aan de warmte! ... gebruik liefst ongepelde muskaatdruiven.
- > Ongepelde muskaatdruiven zullen in de saus langer aantrekkelijk blijven.