



Suprême Gevogeltesaus

FORUM culinaire

Onze recepten

Snel en eenvoudig!

ROZE PEPERSAUS

Ingrediënten

- 8 g Roze peper (± 2 Soeplepel)
- 800 ml kokend Water

- 80 g **HACO** Suprême
Gevogeltesaus
- 15 g **HACO** Tomatensaus
- 200 ml Room

Bereiding

Mix met een staafmixer

in

Laat deze infusie 10 minuten rusten in de
kookpot met deksel.

Zeef door een fijne puntzeef.

Voeg en mix eventjes daarbij

en

Breng aan de kook en laat 3 minuten sudderen.

Voeg daarbij

Breng opnieuw eventjes aan de kook.

Laat afkoelen. Roer af en toe in de saus
tijdens de afkoeling periode!



Trucs & Tips

- > Deze saus past uitstekend met gevogelte en kalfsvlees.
- > Roze peper is een volksnaam, eigenlijk zijn het roze bessen. Deze saus is dus absoluut niet pikant.

VARIANTE

ROZE PEPERSAUS II

Bereid met onze speciale *Witte Wijnsaus*

Bereiding

Zelfde recept als hierboven geschreven maar
in plaats van 80 g **HACO** Suprême

Gevogeltesaus gebruikt men

(de witte wijnsaus kort mixen a.u.b.)

- 100 g **HACO** Witte Wijnsaus



Trucs & Tips

- > Dit recept is frisser en iets "neutraler" dan het eerste
- > Deze saus past uitstekend bij stevige witte vis (zeeduivel, tarbot, grietbot, ...)