

**HACO** swiss  
Hollandaisesaus

## Onze adviezen verstandige & praktische

### GEDETAILEERDE TOELICHTINGEN

i.v.m. de Bereidingswijze en de Dosering

1. De bereidingswijze vermeld op de doos duidt aan om eerst de boter te doen smelten dan het product toe te voegen en als laatste de kokende melk. Men kan echter ook, zoals dikwijls het geval is, het product toevoegen aan de lauwe/warme melk/water toevoegen. Nadien aan de kook brengen en twee minuten laten sudderen. Nadien de boter toevoegen en nog 1 minuut laten koken. Zo bewaart U de traditionele bereidingswijze en dient u slechts één pot te gebruiken.
2. De bereidingswijze vermeld op de doos duidt aan dat u kokende melk dient te gebruiken. Melk koken is echter niet praktisch en evenmin veilig en daarom raden wij u aan om eerst een deel water te verwarmen om er nadien koude melk aan toe te voegen. U verkrijgt op deze manier op een eenvoudige en veilige wijze een ideale temperatuur.
3. De dosering vermeld op de doos duidt aan dat men 700 ml melk dient te gebruiken om 1 l saus te verkrijgen. Desalniettemin kan men proportioneel de melk vervangen door water naargelang de gewenste dikte of smaak. Op deze wijze zal de saus minder dik worden en de gebruikelijke citroenachtige smaak van de hollandaisesaus zal meer waarneembaar worden.
4. Op de doos wordt aangegeven om 180 g boter te gebruiken. Het is echter mogelijk om de hoeveelheid te verminderen tot 100g of te vermeerderen tot 260g.

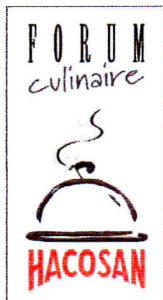
\*\*\*

### SAMENGEVAT

ons advies is :

1	➔ 2	➔ 3	➔ 4	➔ 5	➔ 6	
350 ml	+ 350 ml	+ 80 g	+ 2 min.	+ 220 g	+ 1 min.	= 1.000 g
warm	koude					
<b>Water</b>	<b>Melk</b>	<b>Product</b>	<b>Sudder</b>	<b>Boter</b>	<b>Sudder</b>	<b>RENDEMENT</b>

☑ dd101008



**HACO** swiss  
Hollandaisesaus

## Onze recepten

Gemakkelijk & Snel bereid!

# BEARNAISESAUS

AFGELEID VAN DE HOLLANDAISESAUS - BASISSAUS

### Ingrediënten voor 1 L

350 ml Water  
350 ml koude volle Melk.  
80 g **HACO** Hollandaisesaus

220 g Boter (mals of gesmolten)

30-40 g (2-3 SL) Dragonazijn  
±15 g (4 SL) gehakte Dragon (diepvries)

**facultatief!**  
een snuifje Cayennepeper  
**HACO** Belarom®.



### van kok ... tot kok

Deze verrukkelijke bearnaisesaus zal, traditioneel, het geroosterd rood vlees, de vissen, kreeften e.d. vergezellen.

De toevoeging van dragon en dragonazijn moet, bij voorkeur, op de laatste minuut gebeuren of voor de verkoop aan de traiteur-toonbank, liefst na volledige afkoeling van de saus. Zodoende zullen deze ingrediënten hun kleur en smaak beter behouden.

Als u liever verse dragon gebruikt, verlaag dan de hoeveelheid dragon naar 2 of 3 soeplepels i.p.v. 4.

Om veilig een koude Bearnaisesaus op te warmen, de saus geleidelijk en op matig vuur opwarmen of eventueel in een microgolfoven op halve kracht opwarmen.

Het is zinloos te denken om die saus, die kortom een soort mayonaise met boter is, zeer warm te willen opdienen. Het volstaat om die lauw te serveren!

Met de eenvoudige toevoeging van 1 of 2 ingrediënten, aan deze bearnaisesaus, zijn ook de sauzen **Choron**, **Foyot**, **Paloise**, **Witbier** of **Tyrolienne**, in een handomdraai, te bereiden klassiekers.

\*\*\*

### Bereiding

Warm  
op. Voeg daarbij

krachtig roerend met een garde in de lauwe vloeistof (water/melk - max. 70-80°C) omroeren. Aan de kook brengen en gedurende 2 min. laten sudderen, af en toe roeren.

met de garde doorroeren en opnieuw eventjes opkoken. Voeg daarbij (liefst net vóór het opdienen) en

Al naargelang het gebruik, de saus reserveren of snel afkoelen.

Bijkruiden, volgens uw eigen voorkeuren, met en



**HACO** swiss  
Hollandaisesaus

## Onze recepten

In het kort

### CHORON SAUS

AFGELEID VAN DE BEARNAISESAUS

#### Ingrediënten voor 1 L

250 ml warm Water  
45 g **HACO** Tomatensaus

1 L Bearnaisesaus

#### Bereiding

Maakt, op voorhand, een “fondue de tomate”, als volgt : breng aan de kook  
Voeg daarbij  
Roer krachtig met een garde om en breng opnieuw eventjes aan de kook.  
Neem de pan van het vuur en dekt die met deksel. Laat rustig deze stevige tomatensaus 30 min. rijpen.

Maakt klaar volgens het hierboven vermeld recept.  
Voeg aan deze bearnaisesaus de “fondue de tomate” toe.



#### **van kok ... tot kok**

Deze **Choron** saus, gaat beter gepaard met gegrild wit vlees of vis en met gegrilde kreeft. Bovendien zij zal met pasta's een verbazend lekkere combinatie zijn!

Bij gebrek aan onze **HACO** Tomatensaus, gebruik men best een zachte (niet zuur!) doch zeer stevige (ingekookte) tomatensaus. **Nota** . - Tomatensaus uit blik is niet echt geschikt! die is net te zuur om toe te voegen in een reeds zurige saus.

Wist u dat ? volgens de oude Frans klassieke keuken, en letterlijk uit de culinaire gids « Escoffier » genomen: een Choronsaus zou zonder toevoeging van verse dragon moeten bereid worden.

☑ dd101008