

HACO swiss
Hollandaisesaus

Onze adviezen verstandige & praktische

GEDETAILLEERDE TOELICHTINGEN

i.v.m. de Bereidingswijze en de Dosering

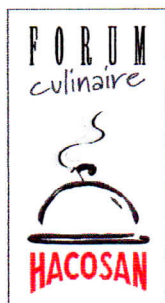
1. De bereidingswijze vermeld op de doos duidt aan om eerst de boter te doen smelten dan het product toe te voegen en als laatste de kokende melk. Men kan echter ook, zoals dikwijls het geval is, het product toevoegen aan de lauwe/warme melk/water toevoegen. Nadien aan de kook brengen en twee minuten 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					
Water	Melk	Product	Suddereren	Boter	Suddereren	RENDEMENT

☑ dd101008



HACO^{swiss}
Hollandaisesaus

Onze recepten

Gemakkelijk & Snel bereid !

HOLLANDAISESAUS

BASSISAUS

Ingrediënten voor 1 L

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

220 g Boter (mals of gesmolten)

facultatief!

½ - 1 Citroensap
een snuifje Cayennepeper
HACO Belarom®.

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

Voeg toe, volgens uw eigen voorkeuren,
Kruid bij met
en



van kok ... tot kok

Deze voortreffelijke saus weerstaat bijzonder goed aan de warmte, zij mag desnoods toegevoegd worden, in gelijke mate, aan een ambachtelijke hollandaisesaus, teneinde de zwakke stabiliteit ervan te verhogen.

Om veilig een koude Hollandaisesaus 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!

Traditiegetrouw, een **Hollandaisesaus** vergezelt vaak de gepocheerde vissen, groenten (asperges, spinazie, artisjokbodem, bloemkool e.d.) en gepocheerde eieren, alsook de visterrines of een feuilletée met groenten.

Klassiek gezien, geklasseerd "kleine samengestelde saus"! deze grote dame beschikt nochtans over een brede waaier van beroemde afgeleide sauzen, zoals de sauzen **MOUSSELINE**, **BÉARNAISE**, of **CHORON**.

Minder bekend, soms vergeten, toch echt lekker, de sauzen **Foyot**, **Maltaise**, **Moutarde**, **Noisette**, **Paloise**, en **Tyrolienne** zijn ook zeer eenvoudig te bereiden klassiekers.

De sauzen **Waterkers**, **Witbier** of **Sinaasappelsaus met groene Thee**, origineler, moderner, doch even smakelijk, zullen zeker Uw gasten bekoren.

☑ dd101008