



Hollandaisesaus voor  
(Basis voor Béarnaisesaus, ...)

F O R U M  
*culinaire*

Onze recepten  
*Snel en eenvoudig!*

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

Klassiek gezien, geklasseerd onder “kleine samengestelde saus” beschikt deze grote dame nochtans over een brede waaier van beroemde afgeleide sauzen, zoals de sauzen

**MOUSSELINE, BÉARNAISE en CHORON.**

Minder bekend zijn de sauzen **Foyot, Maltaise, Moutarde, Noisette, Paloise** en **Tyrolienne** die ook zeer eenvoudig te bereiden klassiekers zijn.

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



More info ? Culinary Service Phone: +32(0)2 333 01 63  
Mail: [culinaire@hacosan.be](mailto:culinaire@hacosan.be) | Website: [www.haco.ch](http://www.haco.ch)  
HACOSAN nv/sa | B-1600 Sint-Pieters-Leeuw

At Gourmets' Service.

**Haco** swiss



Hollandaisesaus voor  
(Basis voor Béarnaisesaus, ...)

F O R U M  
culinaire

Onze recepten  
Snel en eenvoudig !

## HOLLANDAISESAUS "NATUUR"

| BEREIDINGSWIJZE VOLGENS VERPAKKING...REEDS LEKKER ! |

**Ingrediënten** voor 10 pers (of ong. 1 l)

200 g **Haco** Hollandaisesaus EC  
(in Crèmepasta)  
1.000 ml warm Water (ong. 50° C)

200 g zachte Boter in stukjes

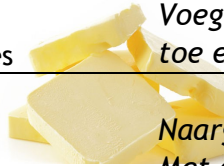
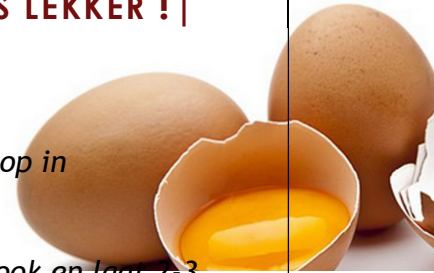
**Bereiding**

Los  
met een garde al roerend op in

Breng al roerend aan de kook en laat 2-3  
minuten sudderen. Roer af en toe.

Voeg  
toe en laat nog 2-3 minuten verder sudderen.

Naargelang uw voorkeur de saus bijkruiden.  
Met de nodige voorzorgen <sup>(1)</sup> de saus laten  
afkoelen.



— van kok ... tot kok —

Deze snel en eenvoudig te bereiden Hollandaise heeft een uitzonderlijk aangename consistentie en zal u en uw gasten zeker verrassen met haar authentieke smaak.

(1) Met een garde regelmatig (om de 5 min.) de saus omroeren om sneller af te koelen en om velvorming te voorkomen. Het eerste halfuur is het belangrijkste!

HJ03042019



Deze voortreffelijke **Haco** saus weerstaat bijzonder goed aan de warmte en mag desnoods toegevoegd worden (in gelijke mate) aan een "ambachtelijke" Hollandaise om de stabiliteit ervan te verhogen.

Hoe warm ik een koude Hollandaisesaus terug op ???

De saus geleidelijk en op een matig vuur opwarmen of eventueel in een microgolfoven op halve kracht.

EC = het **EDITION Culinair** assortiment



More info ? Culinary Service Phone: +32(0)2 333 01 63  
Mail: [culinaire@hacosan.be](mailto:culinaire@hacosan.be) | Website: [www.haco.ch](http://www.haco.ch)  
HACOSAN nv/sa | B-1600 Sint-Pieters-Leeuw

At Gourmets' Service.

**Haco** swiss



Hollandaisesaus voor  
(Basis voor Béarnaisesaus, ...)

F O R U M  
culinaire

Onze recepten  
Snel en eenvoudig!

## “SNELLE” BÉARNAISESAUS

**Ingrediënten** voor 10 pers (of ong. 1 l)

30-40 g (2-3 SL) Dragonazijn  
±15 g (4 SL) versgehakte  
Dragonblaadjes

**Bereiding**

Voeg in de vers bereide Hollandaisesaus ... (zie  
recept hierboven)  
en  
toe.

Naargelang uw voorkeur de saus bijkruiden.  
Met de nodige voorzorgen <sup>(1)</sup> de saus laten  
afkoelen.



— van kok ... tot kok —

- ☞ Deze snel en eenvoudig te bereiden Béarnaisesaus heeft een uitzonderlijk aangename consistentie en zal u en uw gasten zeker verrassen met haar authentieke smaak.
- ☞ Een Béarnaisesaus, licht-zurig, mag niet ontbreken bij een BBQ.

(1) Met een garde regelmatig (om de 5 min.) de saus omroeren om sneller af te koelen en om velvorming te voorkomen. Het eerste halfuur is het belangrijkste!

HJ03042019



Deze voortreffelijke Haco saus weerstaat bijzonder goed aan de warmte en mag desnoods toegevoegd worden (in gelijke mate) aan een “ambachtelijke” Béarnaisesaus om de stabiliteit ervan te verhogen.

Hoe warm ik een koude Béarnaisesaus terug op ???

De saus geleidelijk en op een matig vuur opwarmen of eventueel in een microgolfoven en op halve kracht.



More info ? Culinary Service Phone: +32(0)2 333 01 63  
Mail: [culinaire@hacosan.be](mailto:culinaire@hacosan.be) | Website: [www.haco.ch](http://www.haco.ch)  
HACOSAN nv/sa | B-1600 Sint-Pieters-Leeuw

At Gourmets' Service.

**Haco** swiss



Hollandaisesaus voor  
(Basis voor Béarnaisesaus, ...)

FORUM  
culinaire

Onze recepten  
Snel en eenvoudig!

## MALTAISESAUS

| KLASSIEKER AFGELEID VAN DE HOLLANDAISESAUS |

**Ingrediënten** voor 10 pers (of ong. 1 l)

200 g **Haco** Hollandaisesaus EC  
(in Crèmepasta)  
500 ml warm Water (ong. 50° C)  
500 ml vers Sinaasappelsap  
(of in fles/tetrabrik)

200 g zachte Boter in stukjes

½ Sinaasappel (± 20g)



**Bereiding**

Los  
met een garde al roerend op in

en

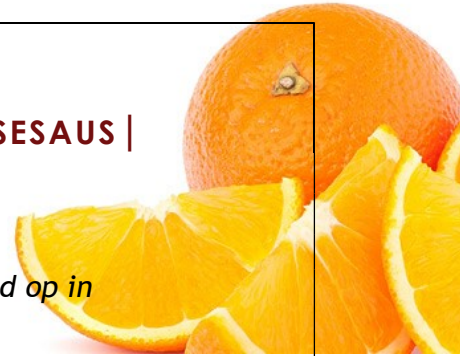
Breng al roerend aan de kook en laat 2-3  
minuten sudderen. Roer af en toe.

Voeg

toe en laat nog 2-3 minuten verder sudderen.

Voeg daarna de geblancheerde en vers gesneden  
zestes van

toe in de nog warme bereiding.



Naargelang uw voorkeur de saus bijkruiden.  
Met de nodige voorzorgen <sup>(1)</sup> de saus laten  
afkoelen.



— van kok ... tot kok —

- ☞ Deze snel en eenvoudig te bereiden Maltaisesaus heeft een uitzonderlijk aangename consistentie en zal u en uw gasten zeker verrassen met haar authentieke smaak.
- ☞ Uitstekende en verrassende begeleider bij visgerechten...

(1) Met een garde regelmatig (om de 5 min.) de saus omroeren om sneller af te koelen en om velvorming te voorkomen. Het eerste halfuur is het belangrijkste!

HJ03042019

EC = het **EDITION Culinaire** assortiment



More info ? Culinary Service Phone: +32(0)2 333 01 63  
Mail: [culinaire@hacosan.be](mailto:culinaire@hacosan.be) | Website: [www.haco.ch](http://www.haco.ch)  
HACOSAN nv/sa | B-1600 Sint-Pieters-Leeuw

At Gourmets' Service.

**Haco** SWISS



Hollandaisesaus voor  
(Basis voor Béarnaisesaus, ...)

FORUM  
culinaire

Onze recepten  
Snel en eenvoudig!



## CHORONSAUS (GETOMATEERDE BÉARNAISESAUS) | KLASSIEKER AFGELEID VAN DE BÉARNAISESAUS |

**Ingrediënten** voor ongeveer 1,5 l

- 45 g **Haco** Tomatensaus,  
(Basis Minute)
- 250 ml warm Water (ong. 50°C)
- 1000 ml Béarnaisesaus

### Bereiding

Maak op voorhand een "fondue de tomates" door krachtig en al roerend met een garde op te lossen in

Breng aan de kook en laat gedurende 1 minuut sudderen en daarna gedurende ongeveer 30 minuten rijpen.


Maak vervolgens

klaar volgens de bereidingswijze (zie recept op pagina 3) en voeg achteraf de "fondue de tomates" toe in de nog warme bereiding.

Naargelang uw voorkeur de saus bijkruiden.  
Met de nodige voorzorgen <sup>(1)</sup> de saus laten afkoelen.



— van kok ... tot kok —

- ☞ Bij gebrek aan onze Haco Tomatensaus, gebruikt men best een zachte, niet te zure doch zeer stevig ingekookte tomatensaus om achteraf toe te voegen.
- ☞ Tomatensaus uit blik is niet echt geschikt ...deze is te zure om toe te voegen in een reeds zurige saus.
- ☞ Volgens de Franse klassieke keuken (  letterlijk uit de culinaire gids « Escoffier ») zou een Choronsaus zonder toevoeging van verse dragon moeten bereid worden.

(1) Met een garde regelmatig (om de 5 min.) de saus omroeren om sneller af te koelen en om velvorming te voorkomen. Het eerste halfuur is het belangrijkste!

HJ03042019

EC = het  assortiment



More info ? Culinary Service Phone: +32(0)2 333 01 63  
Mail: [culinaire@hacosan.be](mailto:culinaire@hacosan.be) | Website: [www.haco.ch](http://www.haco.ch)  
HACOSAN nv/sa | B-1600 Sint-Pieters-Leeuw

At Gourmets' Service.

**Haco** swiss



Hollandaisesaus voor  
(Basis voor Béarnaisesaus, ...)

FORUM  
culinaire

Onze recepten  
Snel en eenvoudig!

## HONING-GRAANMOSTERDSAUS

| KLASSIEKER AFGELEID VAN DE HOLLANDAISESAUS |

**Ingrediënten** voor ongeveer 1,5 l

- 200 g **Haco** Hollandaisesaus EC  
(in Crèmepasta)
- 1.000 ml warm Water (ong. 50° C)
- 200 g zachte Boter in stukjes
- 70 g Mosterd van “Meaux”  
(graanmosterd)
- 40 g Acacia'honing



**Bereiding**

Los  
met een garde al roerend op in

Breng al roerend aan de kook en laat 2-3  
minuten sudderen. Roer af en toe.

Voeg  
toe en laat nog 2-3 minuten verder sudderen.  
Voeg daarna  
en

toe in de nog warme bereiding.



Naargelang uw voorkeur de saus bijkruiden.  
Met de nodige voorzorgen <sup>(1)</sup> de saus laten  
afkoelen.



QR

— van kok ... tot kok —

(1) Met een garde regelmatig (om de 5 min.) de saus omroeren om sneller af te koelen en om velvorming te voorkomen. Het eerste halfuur is het belangrijkste!

EC = het **EDITION Culinair** assortiment



More info ? Culinary Service Phone: +32(0)2 333 01 63  
Mail: [culinaire@hacosan.be](mailto:culinaire@hacosan.be) | Website: [www.haco.ch](http://www.haco.ch)  
HACOSAN nv/sa | B-1600 Sint-Pieters-Leeuw

At Gourmets' Service.

**Haco** SWISS



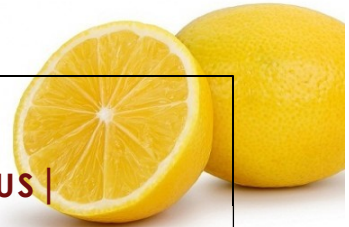
Hollandaisesaus voor  
(Basis voor Béarnaisesaus, ...)

FORUM  
culinaire

Onze recepten  
Snel en eenvoudig!

## CITROEN-BOTERSAUS

| KLASSIEKER AFGELEID VAN DE HOLLANDAISESAUS |



**Ingrediënten** voor ongeveer 1 l

200 g **Haco** Hollandaisesaus EC  
(in Crèmepasta)  
1.000 ml warm Water (ong. 50° C)

200 g zachte Boter in stukjes  
vers Citroensap



**Bereiding**

Los  
met een garde al roerend op in

Breng al roerend aan de kook en laat 2-3  
minuten sudderen. Roer af en toe.

Voeg  
toe en laat nog 2-3 minuten verder sudderen.  
Voeg daarna volgens smaak en naargelang de  
zuurtegraad die u wenst te bekomen  
toe in de nog warme bereiding.

Naargelang uw voorkeur de saus bijkruiden.  
Met de nodige voorzorgen <sup>(1)</sup> de saus laten  
afkoelen.



3

— van kok ... tot kok —

(1) Met een garde regelmatig (om de 5 min.) de saus omroeren om sneller af te koelen en om velvorming te voorkomen. Het eerste halfuur is het belangrijkste!

EC = het **EDITION Culinaire** assortiment



More info ? Culinary Service Phone: +32(0)2 333 01 63  
Mail: [culinaire@hacosan.be](mailto:culinaire@hacosan.be) | Website: [www.haco.ch](http://www.haco.ch)  
HACOSAN nv/sa | B-1600 Sint-Pieters-Leeuw

At Gourmets' Service.

**Haco** swiss



Hollandaisesaus voor  
(Basis voor Béarnaisesaus, ...)

F O R U M  
culinaire

Onze recepten  
Snel en eenvoudig !

## SCHAALDIERENHOLLANDAISE

### Ingrediënten

150 g **HACO** Hollandaisesaus EC  
(in Crèmepasta)  
30 g **HACO** EC Armoricaïne saus  
1000 ml warm Water (ong. 50°C)

200 g zachte Boter in stukjes

### Bereiding

Los  
samen met

met een garde al roerend op in

Breng al roerend aan de kook en laat 2-3  
minuten sudderen. Roer af en toe.

Voeg

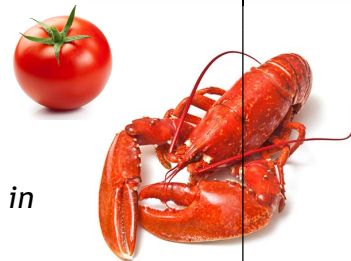
toe en laat nog 2-3 minuten verder  
sudderen.

### Facultatief

De saus parfumeren met

Naargelang uw voorkeur de saus bijkruiden  
met

Met de nodige voorzorgen <sup>(1)</sup> de saus laten  
afkoelen.



30 ml Cognac

een snufje Cayennepeper



— van kok ... tot kok —

- ☞ Deze snel en eenvoudig te bereiden Schaaldierenhollandaise heeft een uitzonderlijk aangename consistentie en zal u en uw gasten zeker verrassen met haar authentieke smaak.
- ☞ Zelf met de boter in de saus kan en mag u zonder vrees deze saus klaarmaken, afkoelen en heropwarmen. De Schaaldierenhollandaise saus zal mooi stabiel blijven.

<sup>(1)</sup> Met een garde regelmatig (om de 5 min.) de saus omroeren om sneller af te koelen en om velvorming te voorkomen. Het eerste halfuur is het belangrijkste!

HJ26112019



More info ? Culinary Service Phone: +32(0)2 333 01 63  
Mail: [culinaire@hacosan.be](mailto:culinaire@hacosan.be) | Website: [www.haco.ch](http://www.haco.ch)  
HACOSAN nv/sa | B-1600 Sint-Pieters-Leeuw

At Gourmets' Service.

**HACO** swiss





Hollandaisesaus voor  
(Basis voor Béarnaisesaus, ...)

F O R U M  
*culinaire*

Onze recepten  
*Snel en eenvoudig !*



More info ? Culinary Service Phone: +32(0)2 333 01 63  
Mail: [culinaire@hacosan.be](mailto:culinaire@hacosan.be) | Website: [www.haco.ch](http://www.haco.ch)  
HACOSAN nv/sa | B-1600 Sint-Pieters-Leeuw

At Gourmets' Service.

**Haco** swiss