



**Hollandaisesaus**  
[BASIS voor Béarnaisesaus e.d.]

**F O R U M**  
*culinaire*

Onze recepten  
*Snel en eenvoudig*

## HONING-GRAANMOSTERDSAUS

[KLASSIEKER AFGELEID VAN DE HOLLANDAISESAUS]

C140700

**Ingrediënten** voor 15 pers. (of ong. 1,5 L) **Bereiding**

1000 ml Water

200 g **Haco Hollandaisesaus**  
(in Crème pasta)

200 g zachte Boter

70 g Mosterd van "Meaux"  
(graanmosterd)

40 g Acaciahoning

Warm

op (70C°)

Los

met een garde al roerend op in het warm water.  
Breng aan de kook, voeg

toe en laat 2-3 minuten sudderen.

Voeg in de vers bereide Hollandaisesaus  
en

toe.

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

**Facultatief !**

Parfumeer de saus met

1 SL versnipperde Citroenmelisse



— **van kok ... tot kok** —

QR

(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!

HJ140916



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