



Tomatensaus – (basis *MINUTE*)

F O R U M
culinaire

Onze recepten
Snel en eenvoudig !

 130 g/L

CHINESE MARINADE

Rc201109c010903

Ingrediënten

- 750 ml Water
- 2 g Vijfkruidenpoeder ⁽¹⁾
- 10 g Harissa
- 130 g **HACO** Tomatensaus
- 400 g Suiker
- 12 g Vanille suiker
- 15 g **HACO** BELAROM[®] Knoflook

1 L RENDEMENT
1,2 kg

Bereiding

Breng aan de kook
met

en

Zet het vuur uit, plaats een deksel op de kookpan
en laat 10 min. rusten. Voeg daarna

en

toe. Breng opnieuw aan de kook en laat 2 minuten
sudderden.

Laat de marinade op kamertemperatuur afkoelen
en daarna enkele uren in de koelkast rijpen.



Trucs & Tips

- ☞ Deze marinade brand zeer gemakkelijk aan!!! Om vlees en vis te karameliseren, raden wij u aan om de spijzen op een antikleef-mat te plaatsen en die te bakken in een oven met de grill aan.
- ☞ Deze marinade kan ook dienen als dipsaus bijvoorbeeld bij loempia's.

⁽¹⁾ Vijfkruidenpoeder (of five spices) is een specerijenmengsel uit China dat bestaat uit steranijs, kruidnagel, kaneel, venkelzaad en szechuanpeper. Het bevat de vijf smaakgroepen zoet, zout, bitter, zuur en scherp.

Afkomstig uit de Chinese keuken. Dit specerijenmengsel is dan ook in elke Chinese supermarkt te koop.

Met vijfkruidenpoeder kunt u marinades van vlees, gevogelte, schaaldieren e.d. aromatiseren, maar ook vruchtencompotes en fruit zoals appels, peren, pruimen en vijgen. De gelakte eend en de sparerib zijn twee welbekende voorbeelden van zijn toepassingen. Deze mix van sterke specerijen maakt het een sterke smaakmaker en het dient daarom ook een beetje voorzichtig worden toegepast. (max. 2 g/kg)

HJ180110



More info ? Culinary Service Phone: +32(0)2 333 01 63
Fax: +32(0)2 377 64 62 | Website: www.haco.ch
HACOSAN nv/sa | B-1600 Sint-Pieters-Leeuw

At Gourmets' Service.

HACO swiss