



Tomatensaus – (basis *MINUTE*)

F O R U M
culinaire

Onze recepten
Snel en eenvoudig !

 140 g/L

PROVENÇAALSESAUS

Ingrediënten

- 500 g Ajuin, parika's, courgette en aubergine
- 1 L Water
- 1 kl **HACO** BELAROM® Knoflook
- een beetje Provençaalse kruiden
- 140 g **HACO** Tomatensaus

Bereiding

Snij in blokjes (1,5 cm) en bak goudbruin

Giet daarbij met en

Breng aan de kook en voeg daarbij

Laat 2 minuten zachtjes koken.

Laat de saus rijpen.



Trucs & Tips

- ☛ Courgette en mergpompoeen niet schillen en enkel het vaste gedeelte gebruiken (niet het merg!)*
- ☛ Naargelang uw voorkeur de groenten vervangen door Peperonata en de saus al dan niet eventjes cutteren!*
- ☛ Dé saus bij uitstek voor de barbecue*

MADERASAUS V¹

 140 g/L

Ingrediënten

- 1,7 L warm Water
- 350 g **HACO** Tomatensaus
- 100 ml Room
- 500 g Gesneden Champignons
- 200 ml Maderawijn

Bereiding

Voeg bij

Breng aan de kook en laat 3 min sudderen.

Voeg daarbij

Breng aan de kook en laat 2 min sudderen.

Bak in een braadpan

zonder teveel te laten kleuren. Voeg de champignons bij de saus.

Laat de saus 30 min rijpen en voeg daarbij



Trucs & Tips

- ☛ De Maderawijn altijd op het laatst toevoegen om zijn aroma te behouden.*



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