



Tomatensaus – (basis *MINUTE*)

F O R U M
culinaire

Onze recepten
Snel en eenvoudig !

ZACHTE DUIVELSSAUS

 90 g/L

Ingrediënten voor ± 1L

100 g	Gerookte Spek in reepjes
150 g	Ajuin in blokjes
750 ml	Water
5-10 g	Harrisa
90 g	HACO Tomatensaus
250 ml	Room

Bereiding v/d garnituur

Blancheer

*Bak het spek met
laat eventjes stoven en “reserveren”*

Bereiding v/d saus

*Breng aan de kook
en*

Voeg daarbij

*Laat 2 minuten zachtjes koken. Voeg daarbij
Breng opnieuw eventjes aan de kook. Mix
eventjes de saus met een staafmixer.
Voeg daarbij de garnituur en breng opnieuw
aan de kook. Laat de saus rijpen.*



Trucs & Tips

- ☛ *Maak deze saus liefst op voorhand ... het gerookte spek heeft tijd nodig om zijn typische smaak aan het geheel over te brengen!*
- ☛ *Voor een langere bewaring maak deze saus zonder room. Voor het opdienen werk het af met room.*
- ☛ *Heel lekker met scampi's ... en even succulent met gegrild vlees!*



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