



Armoricaine saus

FORUM  
culinaire

Onze recepten  
Snel en eenvoudig!

## ARMORICAINE SAUS

| BEREIDINGSWIJZE a |

C1610new

### Ingrediënten voor 10 pers (of ong. 1 L)

- 900 ml Water
- 100 g **HACO** EC Armoricaine saus
  
- 100 g koude stukjes goeie Boter
  
- 30 ml Cognac

### Bereiding

#### Warm

op ( ±50°C ) en voeg al roerend met een garde toe.

Breng aan de kook en laat gedurende 3-5 minuten sudderen.

Zet het vuur lager (of de kookpan aan de kant) en voeg al roerend met een garde toe.

#### Afwerking

De saus parfumeren met

#### Facultatief

De saus aromatiseren met

- 1 sl versnipperde verse Dragonblaadjes

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



— van kok ... tot kok —

- ☞ Zelf met de boter in de saus; u mag zonder vrees deze saus klaarmaken, afkoelen en heropwarmen. De armoricaine saus zal mooie stabiel blijven.

☞

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!

wrhj HJ160901



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