



Armoricaine saus

FORUM  
culinaire

Onze recepten  
Snel en eenvoudig!

## ARMORICAINE SAUS "ROCCO"

| ARMORICAINE SAUS MET EEN BELGO-ITALIAANSE TOETS |

C160901

### Ingrediënten voor 14 pers (of ong. 1,4 L) **Bereiding**

- 900 ml Water  
100 g **HACO** EC Armoricaine saus
- 100 g Olijfolie  
20 st Basilicumblaadjes  
½ st rode Pimentos  
(zonder zaadjes en versnippert)
- 400 g Peperonata of Piperade  
50 g zwarte Olijven (ontpit) gesneden

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 mix met een staafmixer

en  
in de saus.

Voeg daarbij  
en  
Breng opnieuw aan de kook en laat nog 5-10 minuten verder sudderen.

#### Facultatief

De saus parfumeren met

15 ml Sambuca

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



— van kok ... tot kok —

☞ Uitstekende saus om met gegrilde witte vissen op te dienen.

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!



De naam van het recept verwijst naar Rocco Granata (1942), Belgisch zanger afkomstig uit Calabria. **Calabrië** (Italiaans: *Calabria*) is een regio in het zuiden van Italië, ten zuiden van Napels, gereputeerd voor de landbouw van olijvenbomen. Tweede grootste Italiaanse regio voor de productie van olijfolie.

wrjm HJ160902



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