



Armoricaïne saus

F O R U M culinaire

Onze recepten
Snel en eenvoudig!

ARMORICAÏNE DO BRASIL

| BRAZILIAANSE ARMORICAÏNE SAUS |

C160901

Ingrediënten voor 15 pers (of ong. 1,5 L)

½	gele Paprika (in brunoise)
½	rode Paprika (in brunoise)
1.150 ml	Water
100 g	HACO EC Armoricaine saus
30 g	HACO Tomatensaus
250 ml	Kokosmelk
100 ml	volle Room $\geq 33\%$ ^{vet}
n.b.	vers gemalen Korianderzaad

Bereiding

Stoof

en

zachtjes aan (beetgaar) en reserveer.

Warm

op ($\pm 50^{\circ}\text{C}$) en voeg al roerend met een garde

en

toe.

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

Voeg daarna

en

toe en laat nog 2 minuten verder sudderen.

Kruid met

Voeg daarna de gestoofde paprika's toe.

Facultatief

De saus parfumeren met het sap van

1 Limoen

Naargelang uw voorkeur de saus bijkruiden.

Met de nodige voorzorgen ⁽¹⁾ de saus laten afkoelen.



— van kok ... tot kok —

- QR Ideale saus voor een stoofpot van vis en garnalen te bereiden.
- QR Zij vergezelt bij uitstek de garnalen, scampi's, langoustines, St.-Jacobsschelpen, e.d.
- QR Deze saus wordt best samen met rijst opgediend.

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!

wrjm HJ160901



- + Koriander(zaad) is tot op zekere hoogte met karwij(zaad) verwisselbaar.
- + Ons recept is gebaseerd op de **Moqueca** een traditioneel Braziliaans visgerecht met o.a. Tomaten, Paprika, Palmolie, Kokosmelk, Koriander en Limoen. Dit gerecht is afkomstig uit de staten Bahia en Espirito Santo.



More info ? Culinary Service Phone: +32(0)2 333 01 63
Mail: culinaire@hacosan.be | Website: www.haco.ch
HACOSAN nv/sa | B-1600 Sint-Pieters-Leeuw

At Gourmets' Service.

HACO swiss