



Armoricaine saus

FORUM  
culinaire

Onze recepten  
Snel en eenvoudig!

## SCHAALDIERENROOMSAUS

| BEREIDINGSWIJZE **b** |

C1610new

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

- 900 ml Water
- 100 g **Haco** EC Armoricaine saus
- 100 ml volle Room  $\geq 33\%$ vet
- 30 ml Cognac
- 1 sl versnipperde verse Dragonblaadjes

### Bereiding

*Warm*

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

*Breng aan de kook en laat gedurende 3 minuten sudderen. Voeg daarna toe en laat nog 2 minuten verder sudderen.*

**Afwerking**

*De saus parfumeren met*

*De saus aromatiseren met*

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



— van kok ... tot kok —

De saus bij uitstek voor uw vispannetjes maar ook voor ontelbare schaaldieren en of witte visgerechten.

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