



BISQUE, Basis voor ...

FORUM
culinaire

SOEP
SAUS
FONDS

Onze recepten
Snel en eenvoudig!

C171208

KREEFTENSAUS A L'ARMORICAINE OF KREEFTENSAUS A L'AMERICAINE

Ingrediënten voor ± 1L

- 900 ml warm Water
- 100 g HACO BISQUE, basis
- 3 g HACO BELAROM® Knoflook
- 1 - mespuntje Cayennepeper
- 30 g HACO Witte Basissaus Minute (roux)
- 50 g volle Room
- 75 g koude stukjes goeie Boter
- 40 ml fijne Cognac
- 2 SL vers gehakte Peterselie
- 100 g mooie stukjes gekookte Kreeft e.d. (rivierkreeft, scampi)

1 kg RENDEMENT

Bereiding

Maak de "basis" volgens de bereidingswijze, doch met de verhoudingen van

en

Breng aan de kook en laat 5 inuten sudderen. Voeg daarbij

Laat nog 1 minuut sudderen.

Zet het vuur lager (of kookpan aan de kant) en al roerend met een garde verfijnd de saus met Laat de saus lauw worden.

Werk de saus af met

...

en - facultatief! - garneert de saus met



— van kok ... tot kok —

- > Vergeet niet om tijdens de afkoelingsperiode, regelmatig in de saus te roeren om de vorming van een vel te vermijden! (de eerste 30 minuten zijn de belangrijkste!)
- > Voor een langere houdbaarheid van de saus, de peterselie en de stukjes kreeft apart houden. Voeg deze gevoelige ingrediënten op het laatst moment toe!

☑ HJ121003



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