



### EDITION Culinaire Vier Peppersaus

#### Agrum' 4 Peppersaus

##### Ingrediënten voor ong. 1,5 L

- 500 ml warm Water
  - 500 ml Schweppes "Agrum"
  - 50 ml Balsamico Azijn
  - 100 g Suiker S0
  - 100 g Siroop van de Mandarijnen (conserven)
  - 150 g **HACO EC\*** Vier Peppersaus
  
  - 200 g Mandarijnen op siroop (conserven)
  - 10 g geblancheerde Zestes<sup>(1)</sup> van Sinaasappel (= ¼ sinaasappel)
- Optie !**
- 50 g zachte Boter

<sup>(1)</sup> "zestes" Frans woord voor de, in fijne sliertjes gesneden, schil van citrusvruchten.

##### Bereiding :

Warm

en  
op. Los  
al roerend op in de warme vloeistof.  
Breng al roerend aan de kook en laat 3 minuten sudderen.  
Roer af en toe. Werk met  
en  
af. Laat afkoelen en reserveer  
Eventueel de saus extra verfijnen met  
al roerend toe te voegen.



Crème  
pasta



Hoogwaardige  
Ingrediënten  
Ingrédients  
nobles



#### Stroganov Peppersaus

##### Ingrediënten voor ± 2 L (20 pers.)

- 50 g gehakte Sjalotten
- 6 g zachte Paprikapoeder
- 150 g gepelde rode Paprika's
- 110 g Champignons (±10 st.)
- 80 g Augurken in dobbelsteen (±4 soeplepels)
- 40 g Wodka (±4 soeplepels)
- 1000 ml Room ≥33% v.v.
- 150 g Ketchup
- 24 g Azijn (v/d augurken)
- 500 ml warm Water
  
- 120 g **HACO EC\*** Vier Peppersaus

##### Bereiding

Stoof zachtjes aan

en  
Flambeer met  
Bevochtig met

en  
Breng eventjes  
aan de kook en voeg  
toe. Laat de saus 3 min.  
suddereren.  
Vóór het opdienen de saus  
bestrooien met

verse Peterselie *grof gehakte*