



Civetsaus,

basis Stoverijen & Poivrade

FORUM
culinaire

Onze recepten

Snel en eenvoudig !

WILDROOMSAUSJE MET VIER PEPERS

Ingrediënten voor ong. 1 L

- 900 ml Water
- 50 g **Haco** Civetsaus
- 60 g **Haco** Vier Peppersaus EC

- 1 g Peper Mignonette
- 100 ml Room $\geq 33\%$ vet

- 80 g Aalbessengelei

- 10 g **Haco** Bruine Basis MINUTE (Roux)

Bereiding

Warm

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

en

toe.

Breng aan de kook en laat 5 minuten sudderen.

Voeg daarbij

en

Breng opnieuw aan de kook en laat gedurende 2 minuten verder sudderen.

Zet het vuur uit en voeg daarna

toe in de nog warme bereiding.

Facultatief!

Naar wens de saus extra binden met en afkruiden.

Trucs & Tips

- ⌘ Deze saus mag gerust een nacht "rijpen".
- ⌘ Deze saus past uitstekend bij groot en klein wild maar ook bij exotisch vlees zoals struisvogel.
- ⌘ De Civetsaus is een uitstekende basis om talrijke wildsauzen te bereiden...(o.a. Poivradesaus, Grand-Veneursaus, Zwarte Woudsaus, Zoete Kriekensaus,...)
- ⌘ Gebruik de Civetsaus als ideale begeleider voor de bereiding van uw (Vlaams) stoofvlees en wildragout (Civets).