



## Witte Wijnsaus

FORUM  
culinaire

Onze recepten  
Snel en eenvoudig!

### « OSTENDAISE »

[WITTE WIJNSAUS OP OOSTENDSE WIJZE]

C120715

#### Ingrediënten voor 1L

900 ml	Water
65 g	HACO Witte Wijnsaus
35 g	HACO Champignonsaus
100 ml	Room $\geq 33\%$ vet
100 g	Groentebrunoise mix (diepgevoren)
10 g	PASTIS of
40 g	NOILLY PRAT (droge vermout wijn)

#### Bereiding

Warm  
op ( $\pm 50^\circ\text{C}$ ) en voeg al roerend met een  
garde  
en  
toe.  
Breng aan de kook en laat 3 min. sudderen.  
Voeg daarbij  
Breng opnieuw eventjes aan de kook en laat  
1 min. verder sudderen.  
Zet het vuur uit en voeg onmiddellijk  
daarbij  
en laat deze onder een gesloten deksel  
rustig garen gedurende 10 minuten.  
Werk de saus af met

#### extra Garnituur!

verse gestoofde Champignons  
Mosselvlees e.d.  
Grijze garnalen e.d.  
Gehakte Peterselie



#### — van kok ... tot kok —

- > Een klassieker bij de klassiekers om bij elke vissoort, schelp of schaaldieren te serveren.
- > Naargelang uw voorkeuren, een verse visfumet of vers kookvocht (bv.: kookvocht van gekookte mosselen!) gebruiken i.p.v. het water
- > Facultatief kan u de saus afwerken door te monteren met 60 gram Hoeveboter vooraleer u de garnituur toevoegt.

☑ HJ121008



More info ? Culinary Service Phone: +32(0)2 333 01 63  
Fax: +32(0)2 377 64 62 | Website: [www.haco.ch](http://www.haco.ch)  
HACOSAN nv/sa | B-1600 Sint-Pieters-Leeuw

At Gourmets' Service.

HACO swiss