

INGREDIËNTEN	PORTIE GEWICHT KG/LT	GEPLAND RECEPT KG/LT	SAMENSTELLING % VAN HET RECEPT
ROOM MG 40%	0,300	0,375	37,50%
FOND WILD	0,500	0,625	62,50%
TOTAAL	0,800	1,000	100%

ALLERGENEN: MELK -

WERKWIJZE

- ☐ Stap 1: rook de room in een rookoven, je hebt hierbij de keuze uit verschillende soorten houtsnippers die je kant en klaar kan kopen en die allemaal een verschillend smaakeffect geven (beuk, kers, noot,...). Wat wel belangrijk is dat de hoeveelheid snippers die je gebruikt en de duur van het roken de smaakdiepte zal bepalen. Let op dat het geur effect bij het openen van het oventje veel sterker is dan het uiteindelijke smaakeffect! Laat de room afkoelen.
- ☐ Stap 2: zorg voor een stevige wildfond die je samen met de room laat inkoken.
- ☐ Kruiden doe je pas nadat de saus is ingekookt tot op de gewenste dikte.
- ☐ Gebruik een room met VG 35%, die zal zorgen voor een mooie binding en glans.
- ☐

OPMERKINGEN

Uiteraard is dit ook een fantastische basis voor je champignon of pepersaus!

Het is een uitzonderlijke seizoensaus door het rokerige karakter. Past perfect bij een open haard na een boswandeling, wild en champignons....

