

fond a

Brasil



🍽️ Ideaal als begeleiding van gevogelte en exotische gerechten. 🍷 Idéale comme accompagnement de volaille et plats exotiques.

fond a

Curry



🍽️ Saus op basis van een Indisch kruid. Smaakt buitengewoon bij kip, ham, rijst en loempia. Maar ook bij mosselen, scampi en tong. 🍷 Sauce à base d'une épice de l'Inde. Parfait avec du poulet, du jambon, du riz et une loempia. Mais aussi avec des moules, des scampis et de la sole.

fond a

Tzigana



🍽️ Gaat uitstekend bij rood vlees zoals lamsvlees en steak, maar ook bij wit vlees zoals kalkoen en varken. Probeer ook eens de tagliatelle met Tzigaanse saus. Heerlijk! 🍷 Se combine à la perfection avec de la viande rouge comme la viande d'agneau et le steak, mais aussi avec de la viande blanche comme la dinde et le porc. Essayez les tagliatelles à la sauce tzigane. Délicieux !

fond a

Tartare



🍽️ Deze saus gebaseerd op een recept uit de 19e eeuw past perfect bij alle gegrilde of gebakken vis (vooral paling), schaaldieren en koud gevogelte. Tip: Gebruik deze saus als dipsaus bij het aperitief, succes gegarandeerd! 🍷 Cette sauce basée sur une recette du 19e siècle délicieuse avec tous les poissons grillés ou cuits (surtout l'anguille), crustacés et volaille froide. Idée: Utilisez cette sauce à l'apéritif : succès garanti !

fond a

Pitta



🍽️ Heerlijke saus, best te combineren met pita vlees, shoarma en gyros, maar ook bij varkensvlees, hamburger en lamsvlees. 🍷 Sauce excellente, à combiner avec de la viande pour pita, shoarma ou gyros, mais aussi avec de la viande de porc, hamburger et viande d'agneau.

fond a

Dille



🍽️ Deze lichte saus past perfect bij gestoofde witvis en zalm, maar ook bij zomerse gerechten zoals komkommer- en aardappelsla en tomaat. Probeer het ook eens met haringfilets en mosselen. 🍷 Cette sauce légère convient parfaitement avec du poisson blanc et du saumon braisé, mais aussi avec des plats d'été comme une salade de concombre ou des pommes de terre et tomate. Essayez-la aussi avec des filets de hareng et des moules.

fond a

Steak Béarnaise



🍽️ De ideale saus voor een "Steak Béarnaise", maar past ook perfect bij rundsgebraad met Béarnaise. Bereiding: Laat de saus 1 min. opwarmen -niet afdekken- in microgolfoven (180 W). 🍷 Sauce idéale pour le "Steak Béarnaise", mais se combine aussi parfaitement avec un rôti de veau à la Béarnaise. Préparation : Laissez réchauffer la sauce pendant 1 min. -ne pas couvrir- dans le micro-ondes. (180 W)

fond a

Zoveel smaak in een klein potje
Tant de goût dans un petit pot



Nieuwe verpakking!

Nouvel emballage!

fond a

Andalouse