


Saus met Herve, bruin bier en Luikse siroop

 5 min

 5 min

 4 personen

Ingrediënten

- 100 g pikante Hervekaas B.O.B. Herve Société
- 1/2 fles bier Val Dieu bruin (16,5 cl)
- 1    2 eetlepels Luikse siroop
- 12 cl verse room
- 3 afgestreken eetlepels express bindmiddel voor bruine sauzen
- Peper en zout

Bereiding

- > Giet het bier in een grote steelpan, voeg dan de in blokjes gesneden Herve toe.
- > Doe er ook de room bij, de Luikse siroop en het bindmiddel. Breng langzaam aan de kook, roer af en toe met de garde (pas op : de schuimige bereiding kan heel snel stijgen !) Laat 5 min sudderen op heel zacht vuur.
- > Breng op smaak met Peper en zout en serveer.
- > Deze saus past uitstekend bij gegrild, gebakken of geroosterd wit vlees : varkenshaasje, gebr  ad of koteletten, kip, parelhoen, enz. Ook lekker bij eendenborst of gehaktballetjes.

Tip

de hoeveelheid Luikse siroop is echt een kwestie van smaak : begin met 1 eetlepel en pas beetje bij beetje aan om niet te eindigen met een te zoete saus.



 Bekijk onze video's

