

# HOF SAUS

## **Konijnsaus (op Limburgse wijze)**

### Productomschrijving:

Authentiek. Deze saus wordt al jaren bereid volgens vast recept. Een echte ouderwetse saus zoals deze vroeger bereid werd. De saus is zowel zuur als zoet. Toepasbaar bij alle gerechten met konijnenvlees.

Tip: U kunt deze saus ook goed gebruiken om konijnenbouten of konijnenvlees in gaar te stoven. Bind (vanwege het vocht dat uit het vlees komt) de saus hierna wel nog wat meer af.

Het is niet nodig om het konijnenvlees eerst een nacht in “het zuur” te zetten en het is niet nodig het vlees eerst aan te bakken. Door het hoge zuurgehalte van de saus kan het vlees hierin direct gegaard worden en door het vlees niet dicht te schroeien neemt het de smaak van de saus veel beter op. Dit scheelt allemaal een hoop werk.

### Ingrediënten:

Azijn, appelstroop, suiker, ajuin, glucose-fructosestroop, ROGGEbloem, kruidnagelen, laurier, specerijen, zonnebloemolie, rijsmiddel (natriumwaterstofcarbonaat, dinatriumdifosfaat), conserveermiddel: kaliumDISULFIET. Kan sporen van MELK bevatten.

### Specificaties:

Inhoud: 500ml

Gebruik: Deze saus is warm het lekkerst.

Bereiding: Al roerend verwarmen.

Houdbaarheid: Tot 2 weken na productie.

Bewaaradvies: Koeling: Bewaren bij maximaal 6° Celsius. Te consumeren binnen 2 dagen na opening en niet later dan genoemde datum.

Diepvries: U kunt deze saus gedurende 3 maanden bewaren in de diepvries.

Allergenen: Gluten, sulfiet, kan sporen van melk bevatten.