



Σάντσα Demi Glace

Δοσολογία:

100 g / σε 1 λίτρο νερό

1 Kg με 10 lit νερό,
δίνει 11 Kg περίπου έτοιμη σάλτσα
ή 73 μερίδες σάλτσα των 150 ml

Προτάσεις σερβιρίσματος :

ΓΙΑ ΜΟΣΧΑΡΙ

- με μίχ μανιταριών και λίγο σέρυ
 - με διάφορα μυρωδικά, κόκκινο κρασί και λίγο σκόρδο
- με καραμελωμένα κρεμμυδάκια και σταφίδες
- με άρωμα βοτάνων (π.χ. θυμάρι) ή κέδρο με κόκκινη μπίρα

ΓΙΑ ΧΟΙΡΙΝΟ

- με μουστάρδα Dijon και εστραγκόν
- με καρέ ντομάτας, κόκκινο γλυκό κρασί και κομμάτια κεφαλογραβιέρας
 - με μέλι και κάρυ ή τσίλι
 - με χυμό εσπεριδοειδών και λίγο λικέρ πορτοκάλι
- με χυμό μήλο, κομμάτια μήλου και λίγο κανέλα

ΓΙΑ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ

- με φιλέτο ελιάς, μυρωδικά και φρέσκια ντομάτα
- με μουστάρδα, λίγο κρέμα γάλακτος και φρέσκο δυόσμο
- με καπονάτα λαχανικών και δενδρολίβανο
- με μέλι, σταφύλι και θυμάρι
- με πολτό πιπεριάς και τριμμένη φέτα

ΓΙΑ ΑΡΝΑΚΙ

- με σάλτσα ντομάτα, ντοματίνια και καρέ μελιτζάνας
- με δενδρολίβανο και λίγο σκόρδο
- με κόκκινο κρασί και λεβάντα

ΓΙΑ ΚΥΝΗΓΙ

- με ξηρά φρούτα π.χ. δαμάσκηνα, βερίκοκα κ.α
- με μαυροδάφνη και κάστανα
- με μέλι, κανέλα και γλυκάνισο
- με κουμ – κουάτ