

SMAAK MAKERS

SAUS

Appel-tijm-honing saus

🕒 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 1 frisure appel (geschild, in heel kleine blokjes)
- ½ citroen (sap)
- 1 el verse tijm (alleen de blaadjes)
- 50 g vloeibare honing
- 100 g gezouten boter

ZO MAAK JE HET:

1. Schep het citreosap, de verse tijm en vloeibare honing door de appelblokjes.
2. Verhit een pan en laat hierin de gezouten boter smelten, maar niet verkleuren.
3. Roer het appelmengsel erdoor en breng op smaak met peper.
4. Serveer de saus lauwwarm.



Cranberry-port saus

🕒 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 250 g verse cranberry's (veenbessen)
- 100 ml sinaasappelsap
- 4 el suiker
- 100 ml rode port
- 1 kaneelstokje
- 2 kruidnagels
- 2 takjes tijm

MATERIAAL: staafmixer, gesteriliseerde weckpot


ZO MAAK JE HET:

1. Meng de cranberry's met het sinaasappelsap in een steelpannetje en breng aan de kook.
2. Voeg de suiker, port, kaneel, kruidnagels en tijm toe en laat op een lage stand circa 10 minuten pruttelen.
3. Haal het kaneelstokje en kruidnagels eruit.
4. Pureer de saus kort met een staafmixer.
5. Neem de pan van de warmtebron en schenk de saus met de kruiden in een pot.
6. Draai het deksel erop en zet de gevulde pot omgekeerd weg.
7. Bewaar tot maximaal 6 maanden op een donkere, koele plaats.
8. Bewaar de saus na openen in de koelkast.

TIP: Lekker bij lemoncurd-taartjes of citroentaart.



Kerrie-gember saus

 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 3 el olie
- 1 ui (fijngehakt)
- ½ tl kerriepoeder
- ½ tl gemberpoeder (djahé)
- ½ tl citroengraspoeder
- 100 ml mayonaise
- ½ limoen (sap)
- 1 el gembersnippers

MATERIAAL: keukenmachine of staafmixer, gesteriliseerde weckpot

ZO MAAK JE HET:

1. Verhit de olie en fruit hierin de ui in circa 5 minuten goudgeel.
2. Voeg kerriepoeder, gemberpoeder en citroengraspoeder (sereh) toe en fruit 1 minuut mee op een lage stand.
3. Laat afkoelen en meng met de mayonaise.
4. Roer er het limoensap en de gembersnippers door.



Marie Rose-saus

 15 minuten

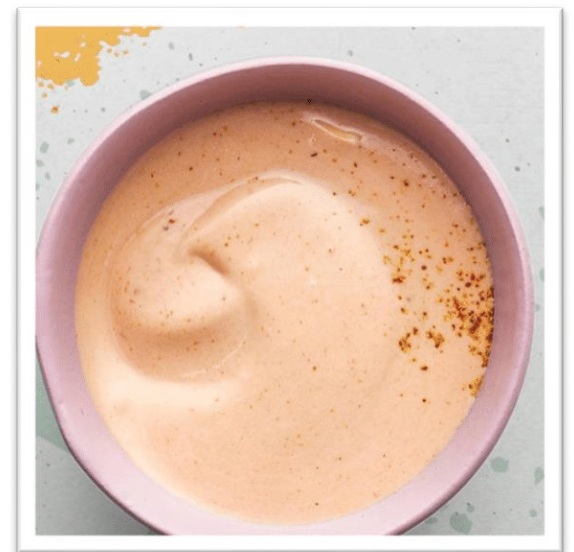
Deze saus mag niet ontbreken tijdens de barbecue! Deze saus uit Engeland past perfect bij vlees of wordt gebruikt in garnalencocktails.

DIT HEB JE NODIG:

- 5 el tomatenketchup
- 4 el mayonaise
- 1 el crème fraîche
- 1 el worcestershiresaus
- ½ citroen (sap)
- hete pepersaus

ZO MAAK JE HET:

1. Klop de tomatenketchup met de mayonaise, crème fraîche, worcestersaus, het citroensap en een paar druppels hete pepersaus door elkaar.



Pittige pindasaus

 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 1 el olie
- 1 ui (fijngesnipperd)
- 2 teentjes knoflook (geperst)
- 1 mespunt komijnpoeder (djinten)
- 1 mespunt gemberpoeder (djahé)
- 1 el sambal
- 2 el ketjap
- 150 g pindakaas
- 100 ml kokosmelk of melk (warm)



MATERIAAL: wok, keukenmachine of staafmixer, gesteriliseerde weckpot

ZO MAAK JE HET:

1. Verhit de olie in een wok en fruit hierin de ui 1-2 minuten.
2. Voeg de knoflook, de komijnpoeder (djinten) en de gemberpoeder (djahé) toe en fruit ½ minuut mee.
3. Voeg de sambal, de ketjap en de pindakaas toe.
4. Roerbak dit heel kort en voeg dan langzaam, al roerend, de warme (kokos)melk toe.
5. Breng al roerend aan de kook en serveer direct.

TIP: Deze pittige pindasaus smaakt lekker bij gekookte groenten, kroepoek en gegrilde saté.

TIP: Bewaar deze saus in een schone weckpot maximaal 4 dagen in de koelkast.

Ranch dressing

 10 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 5 el mayonaise
- 5 el karnemelk
- 1 teentje knoflook (geperst)
- 1 sjalot (gesnipperd)
- 1 tl mosterd
- 1 el peterselie (fijngehakt)
- 3 el dille (fijngehakt)
- 3 el bieslook (fijngehakt)

MATERIAAL: staafmixer, weckpot


ZO MAAK JE HET:

1. Meng de mayonaise met de karnemelk, knoflook, sjalot, mosterd en groene kruiden.
2. Breng op smaak met zout en peper.

TIP: Bewaar deze saus afgedekt in een schoon weckpotje maximaal 4 dagen in de koelkast.



Sauce vierge

 15 minuten

Deze frisse tomatensaus is een klassieker uit de Franse keuken. Deze saus is lekker bij vis, maar ook bij kip en pasta. Een saus die je goed bij de barbecue kunt serveren dus.

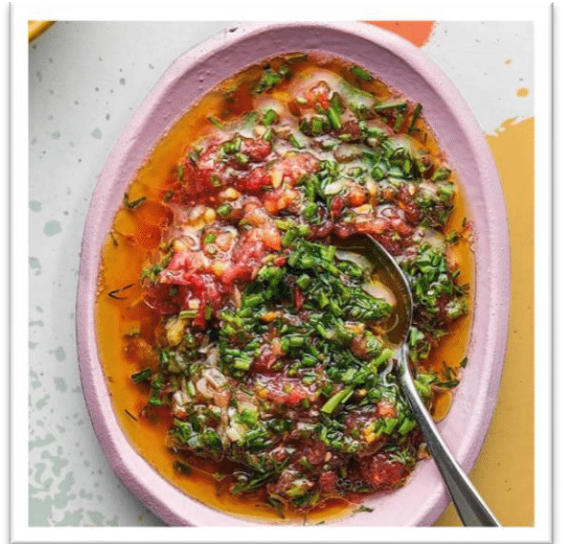
DIT HEB JE NODIG:

- 2 grote tomaten
- 100 ml olijfolie
- 1 sjalot (gesnipperd)
- 1 teentje knoflook (geperst)
- 1 citroen (sap)
- 4 el bieslook (fijngesneden)
- 3 el dille (grof gehakt)

MATERIAAL: rasp

ZO MAAK JE HET:

1. Rasp de tomaten tot pulp en gooi de velletjes weg.
2. Verwarm intussen de olijfolie op een lage stand.
3. Voeg de tomaten, sjalot, knoflook en het citroensap toe.
4. Verwarm circa 2 minuten.
5. Neem de pan van de warmtebron en voeg de bieslook en dille toe.
6. Roer een paar keer door en serveer lauwwarm of op kamertemperatuur.



Sinaasappel-curry saus

 5 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 1 sinaasappel (uitgeperst, schil geraspt)
- 1 el gembersnippers (gehakt, op siroop)
- 6 el currysaus
- 2 el mayonaise

ZO MAAK JE HET:

1. Meng het sap, de rasp en de gember door de currysaus en de mayonaise.

TIP: Een lekkere frisse saus bij vlees en bij de barbecue, gourmet of fondue.



Soja dressing

🕒 10 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 3 el sojasaus
- 1 el Thaise vissaus
- 1 el rietsuiker
- 1 rode peper (fijngehakt)
- 1 teentje knoflook (geperst)
- 1 limoen (sap)

MATERIAAL: keukenmachine of staafmixer, gesteriliseerde weckpot

ZO MAAK JE HET:

1. Meng de sojasaus met de vissaus, rietsuiker, rode peper, knoflook en het limoensap.

TIP: Lekker als sladressing



Sweet & spicy soja saus

🕒 10 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 1 el tomatenketchup
- 8 el sojasaus
- 8 el zoete chilisaus

MATERIAAL: keukenmachine of staafmixer, gesteriliseerde weckpot

ZO MAAK JE HET:


1. Meng de ketchup met de sojasaus en chilisaus.
2. Kook de saus al roerend circa 5 minuten op een lage stand.
3. Laat afkoelen.

TIP: Lekker als dipsaus.

TIP: Bewaar deze mayonaise in een schone weckpot maximaal 4 dagen in de koelkast.



Tartaar saus

 10 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 300 milliliter mayonaise
- 2 eieren (hardgekookt, fijngehakt)
- 2 el bieslook (gehakt)
- 2 sjalotjes (fijngehakt)

MATERIAAL: weckpot of schone jampot met deksel


ZO MAAK JE HET:

1. Doe de mayonaise in een kom.
2. Voeg de rest van de ingrediënten toe en roer alles goed door.

TIP: Maak voor dit recept ook eens je eigen mayonaise, kijk voor het basisrecept, wij hebben Hollandse, Belgische en Franse mayonaise om uit te kiezen.



Teriyaki saus

 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 16 el sojasaus
- 4 el bruine basterdsuiker
- 2 el verse gember (geraspt)
- 2 teentje knoflook (geperst)
- 2 limoen (sap)


MATERIAAL: afsluitbare fles

ZO MAAK JE HET:

1. Kook de sojasaus met 2 eetlepels water, de bruine suiker, gember en knoflook circa 5 minuten op een lage stand.
2. Voeg het limoensap en laat de saus op een lage stand inkoken tot de gewenste dikte.
3. Voeg eventueel nog een beetje water toe.



Thaise pepersaus - pikant

 15 minuten + 12 + 4 uur

DIT HEB JE NODIG:

- 200 g rode pepers (fijngemaakt)
- 150 ml (witte) balsamicoazijn
- 4 teentjes knoflook (geperst)
- 2 el rietsuiker

MATERIAAL: staafmixer, gesteriliseerde weckpot

ZO MAAK JE HET:


1. Meng de rode peper met de (witte) balsamicoazijn, teentjes knoflook en 1 theelepel zout. Laat dit mengsel circa 12 uur staan.
2. Verhit een pan en voeg het pepermengsel en de rietsuiker toe.
3. Breng aan de kook en laat 5-10 minuten pruttelen.
4. Laat afkoelen en pureer met een staafmixer tot een saus.
5. Wrijf de saus eventueel door een fijne zeef.

TIP: Lekker bij geroosterd brood

TIP: Bewaar deze saus in een schone weckpot in de koelkast.



Tomaten-kwark saus

 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 1 tomaat (ontveld)
- 1 teentje knoflook (gepeld)
- 1 tl honing
- 1 snufje gerookt paprikapoeder of
- 1 snufje paprikapoeder
- 6 el volle kwark
- 2 el mayonaise


MATERIAAL: staafmixer

ZO MAAK JE HET:

1. Pureer de tomaat, knoflook, honing en paprikapoeder met een staafmixer.
2. Klop hier de kwark en mayonaise doorheen.
3. Breng op smaak met zout en peper.



Zoetzure soja saus

 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 1 el zonnebloemolie
- 1 ui (gesnipperd)
- 1 el verse gember (fijngehakt)
- 1 rode peper (fijngehakt)
- 1 el witte wijnazijn
- 1 el tomatenketchup
- 1 el suiker
- 2 el sojasaus
- 1 el maïzena

ZO MAAK JE HET:

1. Verhit de zonnebloemolie en fruit hierin de ui.
2. Voeg de gember en rode peper toe en bak 2 minuten op een lage stand.
3. Voeg 8 eetlepels van het water, wijnazijn, ketchup, suiker en sojasaus toe.
4. Roer intussen de maïzena los met 3 eetlepels koud water.
5. Voeg dit mengsel toe aan de saus toe en kook tot de gewenste dikte.

