

Sauzen zijn het vloeibare goud van de gastronomie. Een warme saus is niet zomaar een toevoeging; het is het element dat alle smaken op een bord met elkaar verbindt, vocht inbrengt en textuur geeft. Binnen de culinaire wereld vormen warme sauzen de ultieme test voor de vaardigheid en creativiteit van een chef-kok.

De basis van de westerse sauskeuken werd in de 19e eeuw stevig verankerd door de legendarische Franse chef Auguste Escoffier. Hij introduceerde de structuur van de moedersauzen: basissauzen van waaruit honderden andere warme sauzen (de dochtersauzen) kunnen worden afgeleid. Tegenwoordig reikt onze keuken veel verder dan Frankrijk alleen, en spelen internationale tradities, specerijen en moderne technieken een enorme rol.

In de professionele gastronomie worden warme sauzen grofweg ingedeeld op basis van hun bereidingswijze en structuur:
• **Roux-sauzen:** Sauzen die worden gebonden met een warm mengsel van gesmolten boter en bloem (zoals Bechamel en Velouté).
• **Reductiesauzen:** Sauzen die hun diepe smaak en dikte danken aan het urenlang zachtjes inkoken van fond, wijn of bouillon (zoals Demi-glace of een fruitsaus).
• **Emulsiesauzen:** Warme sauzen waarbij vet (boter) en vloeistof door intensief kloppen met eidooier stabiel worden verbonden (zoals Hollandaise en Béarnaise).

Daarnaast is er de visuele indeling: het kleurenspectrum, chefs gebruiken dit kleurenpalet bewust om visueel contrast, spanning en balans op het bord aan te brengen. In de culinaire wereld en de gastronomie zijn er officieel geen vastgelegde restricties aan het aantal kleurgroepen, omdat sauzen in vrijwel elke denkbare kleur gemaakt kunnen worden. Echter, op basis van de klassieke Franse keukentheorie (de moedersauzen) en internationale tradities, onderscheiden we in de praktijk vijf tot zes primaire kleurgroepen voor warme sauzen.

1. **ROOD:** Sauzen op basis van tomaat, rode paprika, port of rode wijn (zoals marinara of bordelaise).
2. **GROEN:** Sauzen op basis van verse kruiden of groene groenten/pepers (zoals béarnaise of groene curry).
3. **BRUIN:** Krachtige sauzen op basis van geroosterde botten en ingekookte fond (zoals demi-glace of jagersaus).
4. **WIT:** Romige sauzen op basis van melk of blanke bouillon (zoals bechamel of velouté).
5. **GEEL:** Sauzen op basis van eidooiers, boter, kerrie of saffraan (zoals Hollandaise of kerriesaus).
6. **ZWART:** Intense sauzen op basis van inktvisinkt, zwarte knoflook of gefermenteerde bonen (zoals zwarte bonensaus).

Hoewel de bovenstaande zes groepen het leeuwendeel van alle warme sauzen dekken, bestaan er nog een paar zeldzamere kleurgroepen:
• **ORANJE**: Denk aan sauzen op basis van schaaldieren zoals een warme kreeftensaus (Sauce Américaine) of sauzen op basis van wortel of pompoen.
• **ROZE / PAARS:** Sommige warme sauzen krijgen een dieppaarse of roze gloed, zoals een warme rodekool- of bosbessenreductie bij wild, of sauzen die zachtroze kleuren door de toevoeging van rode biet.
De indeling in kleuren is in de praktijk vooral een handig hulpmiddel voor chef-koks om te zorgen voor visueel contrast op het bord.

De bekendste **warme rode sauzen** in de culinaire wereld vallen grofweg uiteen in sauzen op basis van tomaten, sauzen op basis van rode wijn of port, en warme, pittige sauzen. Naast de bekende klassiekers zijn er ook talloze onbekende, unieke of regionale warme rode sauzen die een gerecht een verrassende smaakdimensie geven. Deze sauzen maken vaak gebruik van minder alledaagse specerijen, fruit, noten of unieke pepers.

De bekendste **warme groene sauzen** in de gastronomie danken hun kleur meestal aan een basis van verse groene kruiden, groene pepers of specifieke groene groenten. Hoewel veel bekende groene sauzen (zoals salsa verde, chimichurri of pesto) koud worden geserveerd, zijn er een aantal iconische klassiekers die juist warm op het bord horen. Naast de bekende klassiekers zijn er verschillende minder bekende, regionale of historische warme groene sauzen die een unieke smaak aan een gerecht geven. Deze sauzen maken vaak gebruik van vergeten kruiden, specifieke bladgroenten of unieke visbouillons.

De bekendste **warme bruine sauzen** vormen het hart van de klassieke vleeskeuken. Vrijwel al deze sauzen vinden hun oorsprong in de Franse gastronomie en hebben een diepe, hartige umami-smaak die ontstaat door het urenlang trekken en

inkoken van geroosterde botten en runder- of kalfsfond. Naast de bekende klassiekers zoals demi-glace en jagersaus, herbergt de klassieke Franse en internationale keuken verschillende onbekende, vergeten of zeer specifieke warme bruine sauzen. Deze sauzen danken hun diepe kleur nog steeds aan een krachtige bruine fond, maar vallen op door de toevoeging van verrassende, hartige of zure elementen.

De bekendste **warme witte sauzen** vormen de absolute basis van de klassieke en alledaagse keuken. Vrijwel al deze sauzen stammen af van de Franse moedersauzen of zijn variaties op basis van zuivel (melk, room) of een blanke bouillon. Naast bekende sauzen zoals bechamel en mornay, herbergt vooral de klassieke Franse gastronomie een schat aan onbekende, vergeten of zeer specifieke warme witte sauzen. Deze sauzen gebruiken de bekende melk- of bouillonbasis, maar onderscheiden zich door de verfijnde toevoeging van specifieke paddenstoelen, zuren of eidooiers.

De bekendste **warme gele sauzen** danken hun heldere kleur en rijke smaak vrijwel altijd aan de toevoeging van eidooiers, saffraan, kerrie of mosterd. Deze sauzen worden gekenmerkt door een romige structuur en vormen de perfecte begeleiding voor vis, gevogelte en groenten (zoals asperges). Waar de meeste bekende gele warme sauzen leunen op een klassieke basis van eidooier (zoals Hollandaise) of milde kerrie, maakt de creatieve en internationale keuken gebruik van unieke ingrediënten om een warme, felgele kleur te creëren. Denk hierbij aan specifieke gele pepers, fruitpurees of gefermenteerde smaakmakers.

De bekendste **warme zwarte sauzen** vinden we voornamelijk in de Aziatische keukens en de moderne gastronomie. Waar de westerse keuken vaak stopt bij diepbruin, maken deze sauzen gebruik van gefermenteerde ingrediënten of specifieke pepers om een intense, gitzwarte kleur en diepe umami-smaak te bereiken. In aanvulling op de bekende zwarte sauzen (zoals de klassieke zwarte bonensaus of inktvis-inktsaus), kent de wereldgastronomie een aantal onbekende, diepe of rituele warme zwarte sauzen. Deze sauzen bereiken hun gitzwarte kleur vaak door een unieke en gedurfde techniek: het opzettelijk zwart blakeren en carboniseren van ingrediënten.

In de culinaire wereld worden **warme oranje sauzen** voornamelijk geassocieerd met twee smaakprofielen: verfijnde Franse sauzen op basis van schaaldieren (zoals kreeft en garnalen) en aromatische sauzen op basis van oranje groenten of fruit (zoals pompoen, wortel of sinaasappel). Naast de bekende romige schaaldierensauzen en klassieke sinaasappelsaus, kent de internationale gastronomie verrassende onbekende, vergeten en creatieve warme oranje sauzen. Deze sauzen danken hun heldere kleur vaak aan specifieke milde pepers, fruit-zuivelcombinaties of historische Franse technieken.

Warme roze sauzen – in de gastronomie vaak aangeduid met chique termen als Salsa Rosá, Rosé of Blush sauzen – zijn ontzettend geliefd. Ze combineren de romigheid van een witte saus met het frisse of hartige karakter van rode ingrediënten (zoals tomaat, biet of roze peperkorrels). In aanvulling op de romige tomaten- en wodkasauzen kent de creatieve gastronomie een aantal onbekende, zeldzame of experimentele warme roze sauzen. Waar koude roze sauzen (zoals cocktailsaus) heel gangbaar zijn, gebruikt de warme keuken vaak bijzondere ingrediënten zoals rode biet, specifieke wijnreducties of fruitige peperbessen om een warme, roze tint te creëren.

Warme paarse sauzen zijn een zeldzame, maar visueel adembenemende verschijning in de gastronomie. Waar koude paarse sauzen of dips (zoals ube- of bosbessendressings) vaker voorkomen, danken warme paarse sauzen hun diepe, koninklijke kleur meestal aan rood fruit, specifieke wijnreducties of paarse groenten. Naast de bekende wildreducties op basis van bosbessen en bramen, kent de avant-garde en internationale keuken een aantal onbekende, zeldzame of experimentele warme paarse sauzen. Omdat het paarse natuurlijke pigment (anthocyaan) erg kwetsbaar is bij verhitting, vereisen deze warme sauzen vaak specifieke technieken of zuren om hun koninklijke kleur op het bord te behouden.

Hieronder vindt je bekende en onbekende warme sauzen. Soms is de een de smaakmaker voor de ander.



DE RECEPTEN ZIJN OP KLEUR / ALFABET GERANGSCHIKT

RODE SAUZEN	
Bolognese saus	4
Gochujang reductiesaus	5
Kersensaus	6
Mole Poblano	7
Portsaus	8
Romesco saus	9
Salsa Rossa	10
Sauce Albufera	11
Sauce Bordelaise	12
Sauce Nantua	13
Sauce Tomate	14
Sweet Chilisaus	15
GROENE SAUZEN	
Béarnaisesaus	16
Brandnetel- en zuringvelouté saus	17
Groene kruiden saus	18
Groene pepersaus	19
Mexicaanse Salsa Verde	20
Peruaanse Aji Verde	21
Pesto roomsaus	22
Sauce Café de Paris	23
Sauce Chivry	24
Sauce Paloise	25
Sauce Vénitienne	26
Sauce Verte	27
Thaise groene curry saus (Kaeng Khiao Wan)	28
BRUINE SAUZEN	
Bruine saus	29
Champignon wijnsaus	30
Demi glace	31
Goulashsaus	32
Hollandse runderjus	33
Japanse Teriyaki saus	34
Jus de Veau Lié	35
Madeirasaus	36
Portsaus	37
Sauce Africaine	38
Sauce Charcutière	39
Sauce Chasseur	40
Sauce Espagnole	41
Sauce Robert	42
Uien balsamico saus	43
WITTE SAUZEN	
Alfredo saus	44
Bloemkool saus	45
Sauce Albert	46
Sauce Allemande	47
Sauce Béchamel	48
Sauce Mornay	49
Sauce Poulette	50
Sauce Soubise	51
Sauce Suprême	52
Sauce Velouté	53
Witte mosterd kruidensaus	54
Witte wijn saus	55

GELE SAUZEN	
Beurre Blanc (met een gele touch)	56
Gele Madame Jeanette reductie	57
Gele Paprika velouté saus	58
Grill Hollandaise	59
Hollandaise saus	60
Kerriesaus	61
Miso saffraan saus	62
Mosterdsaus	63
Saffraan saus	64
Salsa de Huancaina	65
Sinaasappel rozemarijn Hollandaise	66
ZWARTE SAUZEN	
Aziatische zwarte pepersaus	67
Black Bean sauce	68
Black Chili sauce	69
Black garlic jus	70
Geactiveerde houtkool velouté saus	71
Mole Chichilo	72
Salsa al Nero di Seppia	73
Salsa Negra	74
Yucatan Chilmole (Relleno Negro)	75
Zwarte sesam en soja reductie	76
ORANJE SAUZEN	
Aji Amarillo kaassaus	77
Cheddar kaassaus	78
Chili gember sinaasappel reductie	79
Duindoornbessen saus	80
Kreeftenbisque saus	81
Pompoen velouté saus	82
Sauce Américaine	83
Sauce Aurore	84
Sauce Bigarade	85
Sauce Nantua	86
Thaise Rode Curry saus	87
Zoete aardappel en miso saus	88
ROZE SAUZEN	
Bieten Feta Pasta saus	89
Bieten Hollandaise	90
Blush Sauce	91
Gamba velouté saus met roze peperbessen	92
Rosé wijnsaus	93
Roze knoflook en rabarbersaus	94
Roze pepersaus	95
Sauce Rosé	96
Wodkasaus	97
PAARSE SAUZEN	
Bosbessen- of bramen reductie	98
Mazamorra Morada reductie	99
Paarse basilicum-emulsie	100
Paarse kool- en wijnsaus	101
Purple 'Berry' Hot Sauce	102
Sauce Grand Veneur	103
Sauce Violette	104
Ube Kokos velouté saus	105

BOLOGNESE SAUS Ragù alla Bolognese



Een échte Bolognese saus is geen snelle tomatensaus met gehakt, maar een zacht, diep en complex meesterwerk dat urenlang zachtjes pruttelt. Door het vlees langzaam te stoven in melk en wijn, wordt het botermals en krijgt de saus zijn iconische, volle smaak. Perfect voor een gezellige zondagse kooksessie.

BEREIDINGSTIJD: 20 minuten snijden/aanbraden + 2½ tot 3 uur pruttelen

DIT HEB JE NODIG:

- 300 g rundergehakt (of half-om-half voor extra smaak)
- 150 g pancetta (of gerookt spek), fijngesneden
- 50 g wortel, heel fijn gesneden
- 50 g bleekselderij, heel fijn gesneden
- 50 g ui, heel fijn gesneden
- 1 el olijfolie
- ½ glas droge witte of rode wijn (ca. 100 ml)
- 1 glas volle melk (ca. 200 ml)
- 300 g gezeefde tomaten (passata) of gepelde tomaten uit blik
- 1 runderbouillonblokje
- ½ tl zout en versgemalen zwarte peper naar smaak

ZO MAAK JE HET:

1. Verhit 1 el olijfolie in een grote pan met dikke bodem (liefst een gietijzeren braadpan).
2. Voeg de pancetta toe en bak deze krokant op middelhoog vuur.
3. Voeg de fijngesneden ui, wortel en bleekselderij toe.
4. Laat dit ca. 5 minuten zachtjes fruiten tot de groenten zacht zijn.
5. Voeg de 300 g gehakt toe.
6. Bak het vlees met een houten lepel los en rul tot het net niet meer roze is.
7. **Let op:** Bak het niet te hard of bruin, het moet zacht blijven.
8. Giet het glas melk bij het vlees.
9. Laat dit op laag vuur zachtjes inkoken tot de melk bijna volledig is opgenomen door het vlees.
10. Dit geheim zorgt voor een zijdezachte structuur en neutraliseert de zuren van de tomaten.
11. Giet de ½ glas wijn erbij.
12. Laat ook dit zachtjes verdampen tot je de alcohol niet meer ruikt.
13. Voeg de 300 g tomaten en het verkruimelde bouillonblokje toe.
14. Roer alles goed door en breng tegen de kook aan.
15. Zet het vuur naar de allerlaagste stand (gebruik eventueel een vlamverdeler).
16. Leg het deksel schuin op de pan en laat de saus minimaal 2½ tot 3 uur heel zachtjes pruttelen (blub... blub...).
17. Roer af en toe door.
18. Als de saus te droog wordt, voeg je een klein scheutje water toe.
19. Proef aan het einde en breng op smaak met de ½ tl zout en peper.

LEKKER BIJ:

- **Tagliatelle:** In Italië eet men dit nooit met spaghetti, maar altijd met brede lintpasta zoals tagliatelle of pappardelle. De saus blijft hier perfect aan kleven.
- **Lasagne alla Bolognese:** Deze saus vormt de ultieme basis voor een traditionele ovenheerlijke lasagne.
- **Parmezaanse kaas:** Strooi er gulle hoeveelheden vers geraspte Parmigiano Reggiano over.
- **Een stevige rode wijn:** Denk aan een Italiaanse Chianti of Valpolicella.

GOCHUJANG REDUCTIESAUS



Gochujang is een traditionele, gefermenteerde Koreaanse peperpasta die bekendstaat om zijn diepe, complexe smaak: tegelijkertijd pittig, hartig en subtiel zoet. Door deze pasta in te koken met vloeibare smaakmakers ontstaat een dikke reductiesaus die perfect aan je gerechten blijft kleven. Het is de ultieme balans tussen spicy, zoet en zout. Door de ingrediënten in te koken (reduceren), verdampt het vocht en dikt de saus in tot een glanzende, stroopachtige lak die bomvol umami zit.

BEREIDINGSTIJD: 5 minuten mengen + 8 tot 10 minuten inkoken

DIT HEB JE NODIG:

- 3 el Gochujang (Koreaanse peperpasta)
- 4 el honing of ahornsiroop (voor de zoetheid en binding)
- 2 el sojasaus
- 2 el mirin (Japanse kookwijn) of rijstazijn
- 3 teentjes knoflook, heel fijn geperst
- 1 tl gember, geraspt
- ½ glas water (ca. 100 ml, om de saus de tijd te geven om te reduceren)
- 1 tl sesamolie (voor de afwerking)
- 1 tl sesamzaadjes

ZO MAAK JE HET:

1. Doe de 3 el Gochujang, 4 el honing, 2 el sojasaus, 2 el mirin, de knoflook, gember en het ½ glas water in een kleine steelpan. Roer met een garde tot een gladde, egale vloeistof.
2. Zet de pan op middelhoog vuur en breng het mengsel zachtjes aan de kook.
3. Draai het vuur laag zodra de saus bubbelt.
4. Laat de saus 8 tot 10 minuten heel zachtjes pruttelen en inkoken.
5. Roer regelmatig met een spatel over de bodem om aanbranden (door de suikers) te voorkomen.
6. De saus is klaar wanneer het vocht grotendeels is verdampt en de saus stroopachtig en glanzend is (vergelijkbaar met de dikte van vloeibare honing).
7. Het moet de achterkant van je lepel bedekken.
8. Haal de pan van het vuur.
9. Roer de 1 tl sesamolie erdoor voor een mooie glans en diepe nootachtige smaak.
10. Strooi er tot slot de 1 tl sesamzaadjes overheen.

LEKKER BIJ:

- **Korean Fried Chicken of bloemkoolbites**: Hussel gefrituurde kipstukjes of krokante bloemkoolroosjes direct na het bakken door de warme saus voor die iconische, plakkerige Koreaanse coating.
- **Zalm:** Bestrijk een zalmfilet met de reductiesaus tijdens de laatste paar minuten in de oven of pan voor een prachtig gekaramelliseerde laklaag.
- **Tofu:** Gebakken, stevige blokjes tofu smaken fantastisch als ze volledig in deze saus gerold zijn.
- **Rice bowls & BBQ:** Heerlijk als smaakmaker over een kom jasmijnrijst met gestoomde groenten (zoals broccoli en paksoi) of als dipsaus bij de barbecue.

KERSENSAUS



Warme kersensaus is een absolute klassieker in de keuken. Of het nu gaat om een doordeweeks verwenontbijt of een feestelijk dessert tijdens de feestdagen; deze saus tilt elk gerecht naar een hoger niveau. Door het gebruik van een vleugje citroen en optioneel wat kaneel, breng je de natuurlijke, rijke smaak van de kersen helemaal tot leven. Door een deel van de kersen zachtjes te laten inkoken en te binden, krijg je een volle, glanzende saus met een perfecte balans tussen zoet en een klein fris zuurtje.

BEREIDINGSTIJD: 5 minuten klaarzetten + 10 minuten koken

DIT HEB JE NODIG:

- 350 g kersen (vers ontpit, of uit diepvries/pot op sap)
- ½ glas kersensap of water (ca. 100 ml)
- 2 el suiker (of basterdsuiker naar smaak)
- 1 el citroensap (voor een frisse touch)
- 1 tl maïzena (om te binden)
- ½ tl kaneel of vanille-extract (optioneel, voor extra diepte)

ZO MAAK JE HET:

1. Doe de 350 g kersen samen met het ½ glas vocht (sap of water), de 2 el suiker en het 1 el citroensap in een steelpan.
2. Voeg eventueel de ½ tl kaneel of vanille toe.
3. Breng het geheel op middelhoog vuur aan de kook.
4. Draai het vuur daarna laag en laat de kersen zo'n 5 tot 7 minuten zachtjes pruttelen tot ze lekker zacht zijn en hun sappen hebben afgegeven.
5. Meng in een klein schaaltje de 1 tl maïzena met een heel klein scheutje koud water tot een glad, vloeibaar papje.
6. Giet het maïzenapapje al roerend bij de pruttelende kersen.
7. Laat de saus nog 1 tot 2 minuten zachtjes doorkoken.
8. Je zult zien dat de saus meteen mooi indikt en een prachtige, glanzende gloed krijgt.
9. Haal de pan van het vuur. Je kunt de kersensaus zowel lauwwarm als koud serveren.

LEKKER BIJ:

- **Wafels en pannenkoeken:** Schep een gulle lepel warme kersensaus over versgebakken Brusselse wafels, pannenkoeken of poffertjes, eventueel met een toef slagroom.
- **Desserts:** Dé ultieme topping voor een romige bol vanille-ijs, New York cheesecake, panna cotta of een schaaltje rijstepap.
- **Gevogelte en wild:** Kersensaus combineert verrassend goed met hartige gerechten. Het is een klassieke begeleider van gebraden eendenborst, varkenshaas of wildgerechten.
- **Ontbijt:** Roer een klein scheutje door je warme havermout of Griekse yoghurt voor een luxe start van de dag.

MOLE POBLANO



Mole Poblano is een legendarische, diepbruine saus uit de regio Puebla. Het is een meesterlijke en complexe creatie waarin tientallen ingrediënten samenkomen. Gedroogde pepers zorgen voor een milde scherpte en een rokerige ondertoon, noten en zaden geven binding, en een vleugje pure (Mexicaanse) chocolade brengt alle smaken perfect in balans zonder de saus zoet te maken. We maken gebruik van de traditionele technieken (roosteren, fruiten, pureren en zachtjes stoven) om die iconische, gelaagde smaak te creëren.

BEREIDINGSTIJD: 45 minuten + 45 minuten pruttelen

DIT HEB JE NODIG:

de pepers & basis:

- 4 gedroogde Ancho pepers (indien onverkrijgbaar: milde chilitover of extra passata met chipotle)
- 2 gedroogde Pasilla pepers
- 1 ui, grof gesneden
- 4 teentjes knoflook, gepeld
- 3 tomaten, in kwarten

de textuur & specerijen:

- 50 g amandelen
- 40 g ongezouten pinda's of pompoenpitten
- 2 el sesamzaad
- 50 g rozijnen
- 1 oude maïstortilla (of 1 sneetje droog witbrood), in stukken gescheurd
- 1 tl kaneel
- ½ tl komijnpoeder
- ¼ tl kruidnagel- en anijszaadpoeder

de vloeistof & finale:

- 500 ml kippenbouillon (of groentebouillon)
- 50 g Mexicaanse chocolade (zoals Abuelita) of extra pure chocolade (minimaal 70%)
- 1 el bruine suiker
- 2 el plantaardige olie of reuzel
- ½ tl zout (naar smaak)

ZO MAAK JE HET:

1. Verwijder de steeltjes en zaadjes uit de gedroogde pepers.
2. Rooster ze heel kort (maximaal 10–20 seconden per kant) in een droge koekenpan tot ze geuren.
3. Leg ze daarna in een kom, giet er kokend water over en laat ze 20 minuten weken tot ze zacht zijn.
4. Giet daarna af.
5. Rooster de tomaten, ui en knoflook in dezelfde droge pan tot ze licht geblakerd en zacht zijn.
6. Haal ze uit de pan.
7. Verhit 1 el olie in de pan.
8. Bak de amandelen, pinda's (of pompoenpitten), sesamzaad en rozijnen kort aan tot de noten goudbruin zijn en de rozijnen opbollen.
9. Haal ze eruit.
10. Bak tot slot de stukjes tortilla (of brood) in de achtergebleven olie goudbruin en krokant.
11. Doe de geweekte pepers, geroosterde groenten, het gebakken noten- en tortillamengsel, de specerijen (kaneel, komijn, kruidnagel, anijs) en de helft van de kippenbouillon in een krachtige blender.
12. Blend net zo lang tot je een volledig gladde, dikke pasta hebt.
13. Voeg extra bouillon toe als de blender vastloopt.
14. Verhit de resterende 1 el olie in een grote kook- of braadpan.
15. Giet de gepureerde saus voorzichtig in de pan (pas op, dit kan spatten!).
16. Bak de pasta al roerend 5 minuten aan op middelhoog vuur.
17. Voeg de rest van de kippenbouillon, de chocolade en de suiker toe.
18. Draai het vuur laag en laat de chocolade rustig smelten.
19. Laat de saus nu minimaal 40 tot 45 minuten op een heel laag vuur zachtjes sudderen.
20. Roer regelmatig over de bodem om aanbranden te voorkomen.
21. De saus hoort dik en fluwelig te worden en de achterkant van een lepel te bedekken.
22. Breng op smaak met de ½ tl zout en eventueel extra suiker.

LEKKER BIJ:

- **Kip of kalkoen:** De absolute, traditionele combinatie. Kook of gril kip(dij)en en overgiet ze met een gulle laag warme mole.
- **Enmoladas:** Mexicaanse enchiladas waarbij de opgerolde tortilla's (gevuld met kip of kaas) volledig worden ondergedompeld in deze rijke saus.
- **Mexicaanse rijst:** Serveer met een milde rode of witte rijst en warme maïstortilla's om alle saus perfect mee op te deppen.
- **Geroosterde groenten of tofu:** Voor een vegetarische twist is deze saus ook fantastisch over gegrilde zoete aardappel, bloemkool of stevige blokjes tofu.
- **Garnering:** Bestrooi het gerecht voor het serveren altijd met wat extra geroosterd sesamzaad.

PORTSAUS



De ultieme Franse sausklassieker. Een goede portsaus is het ultieme geheim om een mooi stuk vlees om te toveren tot een restaurantwaardig diner. Door het reductieproces (inkoken) krijgt de saus een diepe umami-smaak met een subtiel zoetje van de port. Het monteren met ijskoude boter aan het einde zorgt niet alleen voor een fluwelig mondgevoel, maar geeft de saus ook zijn karakteristieke, spiegelende glans.

BEREIDINGSTIJD: 5 minuten snijden + 25 minuten inkoken

DIT HEB JE NODIG:

- 200 ml rode port (liefst een stevige Tawny of Ruby port)
- 200 ml wildfond (of runderfond voor een minder sterke wildsmaak)
- 1 sjalot, heel fijn gesneden
- 1 teentje knoflook, gekneusd
- 1 takje verse rozemarijn (of tijm)
- 1 el olijfolie of boter (om te fruiten)
- 30 g ijskoude roomboter, in kleine blokjes gesneden
- ½ tl zout en versgemalen zwarte peper naar smaak

ZO MAAK JE HET:

1. Verhit 1 el olijfolie of boter in een steelpan op middelhoog vuur.
2. Fruit de fijngesneden sjalot en het gekneusde teentje knoflook ca. 2 tot 3 minuten aan tot ze zacht en glazig zijn.
3. Giet de 200 ml rode port in de pan en voeg het takje rozemarijn toe.
4. Breng aan de kook, zet het vuur halfhoog en laat de port zachtjes inkoken tot ongeveer de helft van het volume over is (ca. 8 tot 10 minuten).
5. De alcohol verdampt hierbij.
6. Giet de 200 ml fond bij de ingekookte port.
7. Breng het geheel opnieuw aan de kook.
8. Laat de saus nu weer rustig inkoken (reduceren) tot er een licht stroopachtige saus overblijft (ca. 12 tot 15 minuten).
9. Giet de saus door een fijne zeef in een schone steelpan om de stukjes sjalot, knoflook en rozemarijn te verwijderen.
10. Zet de gladde saus terug op een heel laag vuur.
11. Haal de pan van het vuur.
12. Voeg de 30 g ijskoude blokjes roomboter één voor één toe aan de warme saus, terwijl je rustig met een garde blijft roeren. De boter smelt en bindt de saus tot een glanzend, fluwelig geheel.
13. Let op: laat de saus hierna niet meer koken, anders scheidt de boter zich weer af.
14. Proef de saus en breng op smaak met de ½ tl zout en versgemalen zwarte peper.

LEKKER BIJ:

- **Rood vlees:** Een absolute match met biefstuk, ossenhaas, côte de boeuf of eendenborstfilet.
- Wildgerechten: Onmisbaar tijdens het wildseizoen bij hert biefstuk, hazenpeper of wild zwijn.
- **Aardappelgerechten:** Heerlijk over romige aardappelpuree, pommes duchesse of krokante aardig-fondant.
- **Geroosterde groenten:** Combineert fantastisch met zoete, aardse groenten uit de oven zoals pastinaak, wortel of paddenstoelen.

ROMESCO SAUS



Een Catalaans zonnetje op je bord. Romescosaus is een van de absolute kroonjuwelen uit de Spaanse keuken, afkomstig uit de regio Catalonië. Het is een dikke, hartige saus op basis van geroosterde rode paprika's, tomaten, knoflook en noten. Traditioneel wordt de saus gebonden met oud brood en fijngewreven in een vijzel. Het resultaat is een prachtige, oranjerode saus die barst van de textuur en smaak: een perfecte balans tussen zoet, hartig, een klein zuurtje en een milde nootachtige diepte.

BEREIDINGSTIJD: 15 minuten voorbereiden + 25 minuten oven/roosteren

DIT HEB JE NODIG:

- 2 grote rode paprika's
- 2 rijpe tomaten
- 1 bol knoflook (waarvan we 4 tot 5 gepofte teentjes gebruiken)
- 40 g blanke amandelen (geroosterd)
- 25 g hazelnoten (gepeld en geroosterd)
- 1 oude witte boterham (of maïstortilla), zonder korst
- 2 el olijfolie (om in te bakken/roosteren)
- 4 el extra vierge olijfolie (voor de saus)
- 2 el sherryazijn (of rode wijnazijn)
- 1 tl gerookt paprikapoeder (pimentón, liefst dulce)
- ½ tl zout en een snuf cayennepeper naar smaak

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Snijd de bovenkant van de bol knoflook eraf zodat de teentjes zichtbaar zijn en besprenkel met wat olijfolie.
3. Leg de hele paprika's, de tomaten en de bol knoflook op een met bakpapier beklede bakplaat.
4. Rooster ze ca. 25 minuten in de oven tot de paprika's zwarte blaren krijgen en de knoflook zacht is.
5. Haal de groenten uit de oven.
6. Doe de hete paprika's direct in een kom en dek deze af met vershoudfolie (of een bord).
7. Laat dit 10 minuten stomen; hierdoor trek je het velletje er zo af.
8. Verwijder daarna het vel, de steel en de zaadlijsten.
9. Pel ook de geroosterde tomaten.
10. Verhit 1 el olijfolie in een koekenpan.
11. Bak het sneetje brood goudbruin en krokant.
12. Haal het eruit.
13. Rooster in dezelfde pan de amandelen en hazelnoten kort goudbruin tot ze heerlijk gaan geuren.
14. Knijp 4 tot 5 zachte teentjes uit de gepofte bol knoflook.
15. Doe de gepelde paprika's, tomaten, het krokante brood (in stukken gescheurd), de geroosterde noten en de knoflook in een keukenmachine of blender.
16. Voeg de 2 el sherryazijn, 1 tl gerookt paprikapoeder en de ½ tl zout toe.
17. Pulseer de machine een paar keer.
18. Giet vervolgens tijdens het draaien langzaam de 4 el extra vierge olijfolie erbij tot er een dikke, glanzende saus ontstaat.
19. **Let op**: maal de saus niet té glad, er hoort nog een fijne structuur van de noten in te zitten.
20. Breng eventueel extra op smaak met een snuf cayennepeper voor wat extra pit of een extra drupje azijn.

LEKKER BIJ:

- **Gegrilde groenten:** De absolute nummer één combinatie. In Spanje hèt gezelschap voor calçots (lente-uien), maar minstens zo lekker bij gegrilde groene asperges, prei, courgette of bloemkool.
- **Vis en schaaldieren:** Smaakt fantastisch bij witvis (zoals kabeljauw), gebakken garnalen of gegrilde inktvis.
- **Kip en vlees:** Geef gegrilde kipspiesjes of een mooi stuk varkenshaas een Spaanse touch met een flinke schep Romesco.
- **Dip of spread:** Heerlijk op een stukje geroosterd stokbrood bij de borrel, of als gezonde dip voor rauwkost.

SALSA ROSSA



De vurige rode basis van Mexico. Salsa Rossa (letterlijk: rode saus) is samen met Salsa Verde de absolute basis op elke Mexicaanse eettafel. In plaats van de groenten rauw te laten, worden de tomaten, uien, knoflook en pepers eerst droog geroosterd in een gloeiend hete pan (een comal). Dit proces karamelliseert de natuurlijke suikers en geeft de saus zijn karakteristieke, licht gerookte ondertoon. Fris, pittig en verslavend lekker.

BEREIDINGSTIJD: 10 minuten roosteren + 5 minuten pureren

DIT HEB JE NODIG:

- 4 grote rijpe tomaten (of trostomaten)
- 2 Jalapeño of Serrano pepers (verwijder de zaadlijsten voor een mildere saus)
- ½ ui, in dikke parten
- 3 teentjes knoflook, in de schil (zo verbranden ze niet tijdens het roosteren)
- 1 glas verse koriander (ca. een flinke handvol, inclusief de smaakvolle steeltjes)
- 1 el limoensap (sap van ca. ½ limoen)
- ½ tl zout (naar smaak aanpassen)

ZO MAAK JE HET:

1. Zet een grote koekenpan met een dikke bodem (liefst gietijzer) droog op hoog vuur.
2. Leg de hele tomaten, pepers, de parten ui en de ongepelde teentjes knoflook erin.
3. Rooster de ingrediënten tot de vellen rondom zwarte plekken krijgen en de groenten zacht worden.
4. De knoflook is vaak na 5 minuten al klaar; haal deze er dan vast uit.
5. De tomaten en pepers hebben ca. 10 minuten nodig.
6. Haal alles uit de pan.
7. Knijp de gepofte knoflookteentjes uit hun schilletje.
8. **TIP:** laat de zwarte velletjes op de tomaten en pepers grotendeels zitten, dit geeft juist de lekkere rokerige smaak!.
9. Doe de geroosterde tomaten, pepers, ui, knoflook, de handvol koriander, het limoensap en de ½ tl zout in een blender of keukenmachine.
10. Pulseer de machine een paar keer kort.
11. Een authentieke Salsa Rossa hoort een beetje grof en chunky te zijn, dus blend hem niet volledig vloeibaar.
12. Giet de saus in een schaal.
13. Laat hem minimaal 10 minuten afkoelen zodat de smaken goed kunnen samenkomen.
14. Proef en voeg eventueel nog een extra snufje zout toe.

LEKKER BIJ:

- **Taco’s en quesadilla’s:** De ultieme tafelsaus om rijkelijk over je taco's met kip, rundvlees of bonen te scheppen.
- **Totopo's (tortillachips):** De klassieke dip voor tijdens de borrel.
- **Huevos Rancheros:** Warm een paar scheppen van deze salsa op in een pan en serveer het over gebakken eieren en warme tortilla's voor een traditioneel Mexicaans ontbijt.
- **Gegrild vlees en vis:** Werkt fantastisch als frisse tegenhanger bij een gegrilde biefstuk, varkenshaas of witvis.

SAUCE ALBUFERA



De ultieme haute cuisine verwennerij. Sauce Albuféra is een koninklijke dochter-saus uit de klassieke Franse keuken, vernoemd naar de hertog van Albuféra. Het is een luxueuze doorontwikkeling van de Sauce Suprême (een met room verrijkte gevogelte-velouté). Wat deze saus zo magisch maakt, is de toevoeging van ingekookte drank, krachtige bouillon en foie gras (ganzen- of eendenleverpastei). Dit smelt samen tot een fluweelzachte, glanzende saus met een ongekende umami-diepte.

BEREIDINGSTIJD: 10 minuten voorbereiden + 20 minuten inkoken

DIT HEB JE NODIG:

- 400 ml krachtige kippenbouillon of gevogeltefond
- 150 ml slagroom of crème fraîche
- 50 g foie gras (of een kwalitatieve, romige gevogelteleverpaté als alternatief)
- 20 g roomboter + 20 g bloem (voor de basis-roux)
- ½ glas sterke drank-mix: 2 el cognac en 2 el Madeira (of witte port)
- 1 tl limoen- of citroensap (voor de balans)
- ½ tl zout en witte peper naar smaak

ZO MAAK JE HET:

1. Smelt de 20 g roomboter in een steelpan op laag vuur.
2. Voeg de 20 g bloem toe en roer met een garde gedurende 2 minuten om de bloem te garen tot een blanke roux.
3. Giet hier geleidelijk de 400 ml kippenbouillon bij terwijl je hard blijft kloppen om klontjes te voorkomen.
4. Laat dit zachtjes koken tot een gladde, gebonden saus.
5. Breng in een apart pannetje de ½ glas drank (cognac en Madeira) aan de kook.
6. Laat dit op middelhoog vuur inkoken tot er een klein, stroopachtig laagje overblijft (de alcohol verdampt, de diepe smaak blijft).
7. Roer dit extract door de gebonden saus.
8. Voeg de 150 ml room toe aan de saus.
9. Laat de saus op laag vuur ca. 8 tot 10 minuten zachtjes pruttelen en reduceren (inkoken) tot hij een mooie textuur krijgt die aan de achterkant van een lepel blijft hangen.
10. Haal de pan volledig van het vuur.
11. Voeg de 50 g foie gras in kleine stukjes toe aan de hete saus.
12. Gebruik direct een staafmixer om de saus op te kloppen.
13. De lever smelt en emulgeert volledig in de warme saus, waardoor deze transformeert in een goudkleurig, zijdezacht en glanzend meesterwerk.
14. Breng op smaak met het citroensap en de ½ tl zout en witte peper.
15. Giet de saus eventueel nog door een fijne zeef voor een perfect restaurantresultaat.
16. **Tip van de chef:** Laat de saus na het toevoegen van de lever absoluut niet meer koken, anders kan de saus gaan schiften.

LEKKER BIJ:

- **Gevogelte:** Dé absolute klassieker. Smaakt fenomenaal over gepocheerde of gebraden kip (Poularde à l'Albuféra), kalkoen, tamme eend of kwartel.
- **Bouchées à la Reine:** Geef een koninklijke upgrade aan een klassieke pasteibakje met kippenragout.
- **Kalfsvlees:** Combineert uitstekend met een zacht stukje kalfsoester of kalfsbiefstuk.
- **Aardpeer & truffel:** Past perfect bij verfijnde winterse garnituren zoals puree van aardpeer (topinambur), pastinaak en vers geschaafde truffel.

SAUCE BORDELAISE



De koning van de Franse rode wijnsauzen. Sauce Bordelaise is een absolute Franse klassieker, vernoemd naar de beroemde wijnregio Bordeaux. Het geheim van deze legendarische saus zit in het reductieproces: droge rode wijn wordt samen met sjalotten en kruiden ingekookt tot een krachtig concentraat, dat vervolgens versmelt met een rijke runderfond. Traditioneel wordt deze saus afgemaakt met zacht gepocheerd runder beenmerg, wat zorgt voor een ongeëvenaarde, fluweelzachte diepte.

BEREIDINGSTIJD: 10 minuten snijden + 35 minuten inkoken

DIT HEB JE NODIG:

- 300 ml droge rode wijn (liefst een stevige Bordeaux zoals een Merlot of Cabernet Sauvignon)
- 300 ml krachtige runderfond of kalfsdemi-glace
- 3 sjalotten, heel fijn gesneden
- 1 takje verse tijm
- 1 laurierblaadje
- 30 g ijskoude roomboter, in kleine blokjes gesneden
- 40 g runder beenmerg (optioneel, maar traditioneel voor de échte Bordelaise)
- ½ tl zout en versgemalen zwarte peper naar smaak

ZO MAAK JE HET:

1. Doe de 300 ml rode wijn, de fijngehakte sjalotten, het takje tijm en het laurierblaadje in een steelpan.
2. Breng aan de kook op middelhoog vuur.
3. Laat de wijn rustig inkoken (reduceren) tot er nog maar ongeveer 3 tot 4 el vloeistof over is (ca. 15 tot 20 minuten).
4. De alcohol verdampt en de smaken concentreren zich.
5. Giet de 300 ml runderfond bij de wijnreductie.
6. Breng het geheel opnieuw aan de kook, draai het vuur halflaag en laat de saus weer rustig inkoken tot hij met de helft is gereduceerd en een licht stroopachtige dikte krijgt (ca. 15 minuten).
7. Als je beenmerg gebruikt, snijd dit dan in kleine blokjes.
8. Breng een klein pannetje met gezouten water tegen de kook aan (niet doorkoken).
9. Pocheer de blokjes merg hierin gedurende 2 à 3 minuten tot ze net zacht zijn.
10. Giet af en zet apart.
11. Giet de ingekookte saus door een fijne zeef in een schone pan om de sjalotten en kruiden te verwijderen.
12. Druk met een lepel zoveel mogelijk vocht uit de sjalotten.
13. Zet de gladde saus terug op een heel laag vuur.
14. Haal de pan volledig van het vuur.
15. Voeg de 30 g ijskoude blokjes roomboter één voor één toe aan de warme saus, terwijl je rustig met een garde blijft roeren. De boter smelt en bindt de saus tot een prachtige, glanzende spiegel.
16. **Let op:** laat de saus hierna absoluut niet meer koken.
17. Roer de gepocheerde blokjes beenmerg (indien gebruikt) door de saus.
18. Proef en breng op smaak met de ½ tl zout en versgemalen zwarte peper.

LEKKER BIJ:

- **Rood vlees:** Dit is dé ultieme saus voor een malse Entrecôte (Entrecôte à la Bordelaise), Filet Mignon, ossenhaas of een stevige ribeye.
- **Gegrilde groenten:** Smaakt fantastisch over geroosterde koningsoesterzwammen (portobello) of gegrilde groene asperges.
- **Aardappelbereidingen:** Perfect om over een romige aardappelpuree met veel boter te gieten, of bij krokante pommes frites.

SAUCE NANTUA



De ultieme Franse schaaldierenluxe. Sauce Nantua is een legendarische saus uit de klassieke Franse keuken, afkomstig uit de regio Nantua (nabij Lyon). Traditioneel wordt deze fluweelzachte, roze-oranje saus gemaakt op basis van een romige Béchamel of velouté die diepe smaak krijgt door rivierkreeftjes, cognac en een rijke kreeften- of garnalenboter. Het resultaat is een intense, elegante zeevruchtensmaak die smelt op de tong. Omdat verse rivierkreeftjes lastig te vinden zijn, gebruikt deze toegankelijke variant Hollandse garnalen en kant-en-klare visfumet voor hetzelfde luxueuze resultaat.

BEREIDINGSTIJD: 15 minuten + 25 minuten koken en zeven

DIT HEB JE NODIG:

voor de garnalenbasis:

- 150 g ongepelde Hollandse garnalen (of rivierkreeftjes), de schillen geven de smaak!
- 2 el cognac of brandy
- ½ glas droge witte wijn (ca. 100 ml)
- 200 ml visbouillon
- 1 sjalot, fijngesneden
- 1 teentje knoflook, fijngehakt
- 1 el tomatenpuree (voor de diepe kleur)

voor de binding & afwerking:

- 20 g roomboter + 20 g bloem (voor de roux)
- 100 ml slagroom of crème fraîche
- 30 g ijskoude roomboter, in blokjes (om te monteren)
- ½ tl zout en een flinke snuf cayennepeper naar smaak

ZO MAAK JE HET:

1. Verhit 1 el van de roux-boter in een steelpan.
2. Fruit de sjalot en knoflook 2 minuten aan.
3. Voeg de 150 g ongepelde garnalen (of rivierkreeftjes) toe en bak deze 3 minuten hard mee tot ze intens gaan geuren.
4. Giet de 2 el cognac in de pan en flambeer deze voorzichtig (of laat de alcohol op hoog vuur 1 minuut hard bruisen).
5. Voeg de 1 el tomatenpuree toe en bak 1 minuut mee om te ontzuren.
6. Blus het geheel af met het ½ glas witte wijn en de 200 ml visfumet.
7. Laat dit mengsel op laag vuur 15 minuten zachtjes pruttelen zodat alle smaken uit de schalen in het vocht trekken.
8. Pureer de saus daarna mét de schalen heel kort en grof in een blender of met een sterke staafmixer (dit haalt de maximale smaak en kleur eruit).
9. Giet de saus door een zeer fijne zeef (liefst een haarzeef of doek) in een schone kom en druk al het vocht er met een lepel goed uit.
10. Gooi de schalenresten weg.
11. Je hebt nu een krachtige, roze schaaldierenbouillon.
12. Smelt in een schone pan de resterende 20 g boter en roer de 20 g bloem erdoor.
13. Laat de roux 1 minuut garen.
14. Giet er al roerend met een garde de opgevangen garnalenbouillon en de 100 ml slagroom bij.
15. Laat de saus 3 tot 4 minuten zachtjes doorkoken en indikken tot een fluweelzachte binding.
16. Haal de pan van het vuur.
17. Roer de 30 g ijskoude blokjes boter er één voor één doorheen voor een prachtige glans.
18. Breng de saus op smaak met het zout en een snuf cayennepeper.

LEKKER BIJ:

- **Snoekbaars of kabeljauw:** Fantastisch over gebakken of gepocheerde stevige witvis.
- **Quenelles of viskoekjes:** De absolute, traditionele Franse combinatie is Quenelles de Brochet (luchtige visdeegkussentjes) badend in deze saus.
- **Luxe pasta:** Roer de saus door verse tagliatelle en garneer met gepelde garnalen of rivierkreeftjes voor een gastronomisch pastagerecht.
- **Sint-jakobsschelpen (coquilles):** Geef kort geschroeide coquilles een koninklijke omlijsting.

SAUCE TOMATE



De koningin van de basissauzen. In de Franse haute cuisine is Sauce Tomate een van de vijf moedersauzen van Auguste Escoffier. In tegenstelling tot een snelle Italiaanse pastasaus, wordt deze traditionele Franse variant verrijkt met een mirepoix (fijngesneden aromatische groenten), een blanke roux voor de binding, en een rijke kalfs- of runderbouillon. Het resultaat is een fluweelzachte, diepe en hartige saus die de basis vormt voor talloze andere klassieke sauzen.

BEREIDINGSTIJD: 15 minuten snijden + 1 uur pruttelen

DIT HEB JE NODIG:

- 50 g pancetta (of gerookt spek), in fijne blokjes
- 50 g wortel, heel fijn gesneden
- 50 g ui, heel fijn gesneden
- 50 g bleekselderij, heel fijn gesneden
- 1 teentje knoflook, fijngehakt
- 25 g roomboter + 25 g bloem (voor de roux)
- 500 g rijpe tomaten (in blokjes) of kwalitatieve tomaten uit blik
- 350 ml krachtige kalfsfond of runderbouillon
- 1 el tomatenpuree
- 1 bouquet garni (1 takje tijm, 1 laurierblaadje, paar peterseliestengels)
- ½ tl suiker (om het zuur van de tomaat te balanceren)
- ½ tl zout en versgemalen zwarte peper naar smaak

ZO MAAK JE HET:

1. Smelt 1 el van de boter in een pan met dikke bodem.
2. Bak de blokjes pancetta 3 minuten aan.
3. Voeg de wortel, ui, bleekselderij en knoflook toe.
4. Laat dit ca. 5 minuten zachtjes fruiten (zonder te bruinen) tot de groenten zacht zijn.
5. Schuif de groenten naar de zijkant van de pan.
6. Smelt de rest van de 25 g boter in het midden en roer de 25 g bloem erdoor.
7. Laat deze roux 2 minuten garen tot hij licht goudbruin kleurt.
8. Voeg de 1 el tomatenpuree toe en bak 1 minuut mee.
9. Giet er geleidelijk en al roerend met een garde de 350 ml fond bij om klontjes te voorkomen.
10. Voeg vervolgens de 500 g tomaten, het bouquet garni en de ½ tl suiker toe.
11. Breng het geheel aan de kook, zet het vuur op de allerlaagste stand en leg het deksel schuin op de pan.
12. Laat de saus minimaal 1 uur heel zachtjes pruttelen.
13. Roer af en toe goed over de bodem.
14. Verwijder het bouquet garni.
15. Giet de saus door een fijne zeef (of passe-vite) in een schone pan.
16. Druk met de achterkant van een pollepel zoveel mogelijk vocht en tomatenvlees door de zeef, zodat de grove groenten en vellen achterblijven.
17. Breng de gladde, glanzende saus op smaak met de ½ tl zout en versgemalen zwarte peper.

LEKKER BIJ:

- **Gevuld of gebraden vlees:** Een perfecte begeleider van kalfsrollades, gehaktbrood of malse varkenshaas.
- **Klassieke eiergerechten:** Smaakt fantastisch bij gepocheerde eieren of een rijke Franse omelet.
- **Gepaneerde gerechten:** De ultieme saus voor over een krokante Wiener schnitzel of kip katsu.
- **Dochtersausen:** Deze moedersaus vormt de basis voor afgeleide klassiekers zoals Sauce Provençale (met olijven en kappertjes) of Sauce Portugaise.

SWEET CHILISAUS



De ultieme Aziatische allemansvriend. Wie kent hem niet? De felbegeerde fles loempiasaus die standaard in de koelkast staat. Maar zelfgemaakt is deze saus écht vele malen lekkerder, frisser en voller van smaak. Door verse rode pepers en knoflook zachtjes in te koken met suiker en azijn, ontstaat die iconische, stroopachtige structuur met een perfecte balans tussen zoet, zuur en een milde pittigheid.

BEREIDINGSTIJD: 5 minuten snijden + 10 minuten inkoken

DIT HEB JE NODIG:

- 3 grote rode pepers (verwijder de zaadlijsten voor een mildere saus, laat ze zitten voor extra pit)
- 3 teentjes knoflook, heel fijn gehakt
- ¾ glas azijn (witte natuurazijn of rijstazijn, ca. 150 ml)
- ¾ glas water (ca. 150 ml)
- 150 g suiker (kristalsuiker)
- 1 el maïzena (om te binden)
- 2 el koud water (om de maïzena in op te lossen)
- ½ tl zout

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de steeltjes van de rode pepers.
2. Hak de pepers heel fijn (met de hand of kort in een kleine keukenmachine), inclusief de zaadjes als je van een beetje pit houdt.
3. Doe de fijngehakte pepers, de knoflook, de suiker, het ¾ glas azijn, het ¾ glas water en de ½ tl zout in een steelpan.
4. Breng het mengsel op middelhoog vuur aan de kook en roer tot de suiker volledig is opgelost.
5. Zet het vuur iets lager en laat het geheel 5 minuten zachtjes doorkoken, zodat de pepers zacht worden en hun smaak afgeven.
6. Meng ondertussen in een klein schaaltje de 1 el maïzena met de 2 el koude water tot een glad, melkachtig papje.
7. Giet het maïzenapapje al roerend met een garde bij de pruttelende saus.
8. Laat de saus nog 1 tot 2 minuten zachtjes doorkoken.
9. Je zult zien dat de saus meteen mooi indikt, helder wordt en een prachtige glans krijgt.
10. Haal de pan van het vuur en laat de saus volledig afkoelen.
11. De chilisaus dikt tijdens het afkoelen nog flink verder in tot de perfecte, stroopachtige structuur.

LEKKER BIJ:

- **Snacks:** Dé ultieme dip voor Vietnamese loempia's, krokante garnalen, kiphapjes, vlammetjes of cassavechips.
- **Borrelplank:** Smaakt verrassend lekker in combinatie met romige blokjes jonge kaas of als dip voor nachochips.
- **Kip en vis:** Fantastisch als marinade of laklaag voor gegrilde kipspiesjes (saté) of gebakken zalm.
- **Tosti-upgrade:** Geef je dagelijkse tosti met kaas en ham een heerlijke Aziatische twist door hem hierin te dippen.

BÉARNAISESAUS



Béarnaisesaus is een absolute klassieker uit de Franse keuken en wordt wereldwijd gezien als de ultieme koning onder de premiumsauzen. Hoewel de naam doet denken aan de Franse regio Béarn, is de saus in de 19e eeuw per toeval gecreëerd in een restaurant net buiten Parijs, vernoemd naar een historisch portret van koning Hendrik IV (die uit Béarn stamde). Het is een directe afgeleide van de beroemde Hollandaisesaus, maar onderscheidt zich door zijn diepe, aromatische smaakprofiel. Waar Hollandaisesaus friszuur is door citroen, krijgt Béarnaisesaus zijn karakteristieke, licht anijsachtige en hartige complexiteit door een ingekookte reductie (gastrique) van dragon, sjalot, peper en azijn. De magische combinatie van romige, fluweelzachte geklaarde boter en deze kruidige zuurbalans snijdt perfect door de rijkdom van zwaardere gerechten heen. Het maken ervan vraagt om een beetje timing en liefde, maar het resultaat tilt elk diner direct naar restaurantniveau.

BEREIDINGSTIJD: 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 200 g ongezouten roomboter (om te klaren)
- 3 el dragonazijn
- 3 el droge witte wijn
- 1 sjalot (fijngesnipperd)
- 3 takjes verse dragon (blaadjes fijngehakt, steeltjes bewaren)
- 1 tl gekneusde witte peperkorrels
- 3 eidooiers
- snufje zout

ZO MAAK JE HET:

1. Smelt de roomboter op laag vuur in een steelpan.
2. Schep met een lepel het bovendrijvende witte schuim (de melkbestanddelen) eraf.
3. Giet het heldere, gele vet (de geklaarde boter) voorzichtig over in een schenkkannetje en laat de witte restjes op de bodem van de pan achterwege.
4. Houd de boter lauwwarm.
5. Doe de dragonazijn, witte wijn, gesnipperde sjalot, de steeltjes van de dragon en de peperkorrels in een kleine steelpan. Breng aan de kook en laat inkoken tot je ongeveer 2 el vocht overhebt.
6. Zeef de reductie en laat het vocht afkoelen tot handwarm.
7. Breng een pan met een laagje water tegen de kook aan voor een au bain-marie constructie.
8. Klop in een hittebestendige kom (die op de pan past, maar het water niet raakt) de eidooiers samen met de 2 el opgevangen reductie schuimig.
9. Zet de kom op de pan met zacht kokend water.
10. Blijf constant en stevig kloppen met een garde tot het mengsel indikt en de dikte van vla krijgt.
11. **Let op** dat het niet te heet wordt, anders krijg je roerei.
12. Haal de kom van het vuur.
13. Giet nu, terwijl je heel hard blijft kloppen, de lauwwarme geklaarde boter er eerst druppel voor druppel en daarna in een dun straaltje bij.
14. Er ontstaat nu een dikke, glanzende saus.
15. Roer de fijngehakte verse dragonblaadjes door de saus en breng op smaak met een snufje zout.
16. Serveer de saus direct (of houd hem warm in een thermoskan; opnieuw opwarmen kan ervoor zorgen dat de saus schift).

LEKKER BIJ:

- Biefstuk, entrecote of runderhaas (de absolute topcombinatie)
- Gegrilde zalm of stevige witvis
- Geroosterde groene asperges
- Knapperige Franse frietjes

BRANDNETEL- EN ZURINGVELOUTÉ



Brandnetel- en zuringvelouté is een verfijnde, fluweelzachte soep of saus die het ultieme voorjaarsgevoel op je bord brengt. Waar de jonge blaadjes van de brandnetel een diepe, aardse en spinazieachtige smaak geven, brengt de zuring (een vergeten bladgroente) een heerlijk fris, bijna citroenachtig tegenwicht. Samen met een rijke bouillon en een romige afwerking vormt dit een elegante, felgroene velouté. Het is een prachtig voorbeeld van hoe je met wilde, lokale ingrediënten een gastronomisch gerecht op tafel kunt zetten.

BEREIDINGSTIJD: 25 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 150 g jonge brandneteltoppen (alleen de bovenste 4 blaadjes, goed gewassen)
- 100 g verse zuring (harde nerven verwijderd)
- 1 sjalot (fijngesnipperd)
- 1 kleine aardappel (bloemig, geschild en in kleine blokjes)
- 30 g ongezouten roomboter
- 25 g bloem
- 600 ml krachtige groente- of gevogeltefond
- 100 ml kookroom (minimaal 20% vet)
- snufje versgemalen muskaatnoot
- peper en zout naar smaak

ZO MAAK JE HET:

1. Draag keukenhandschoenen om prikken te voorkomen.
2. Was de brandneteltoppen grondig.
3. Breng een pan water aan de kook en blancheer de brandnetels 1 minuut.
4. Spoel ze direct koud af in een zeef.
5. **Tip:** Na het koken verliezen de brandnetels hun prikkracht volledig.
6. Knijp het vocht er goed uit en hak ze grof.
7. Smelt de roomboter in een soep- of steelpan op laag vuur.
8. Fruit de fijngesnipperde sjalot en de aardappelblokjes zo'n 4 minuten zachtjes aan zonder dat ze kleuren.
9. Strooi de bloem over de sjalot en aardappel.
10. Roer 1 minuut goed door om de bloem te garen.
11. Giet vervolgens geleidelijk en al roerend met een garde de fond erbij, totdat je een gladde, lichtgebonden basis hebt.
12. Breng het geheel aan de kook en laat op laag vuur ongeveer 8 tot 10 minuten zachtjes pruttelen, totdat de aardappelblokjes volledig zacht zijn.
13. Voeg de gehakte brandnetels en de verse zuringblaadjes toe aan de pan.
14. Laat ze in 1 minuut slinken in de hete vloeistof.
15. Haal de pan direct van het vuur om de felle, groene kleur te behouden.
16. Pureer de velouté met een krachtige staafmixer of in een blender helemaal glad en fluweelzacht.
17. Roer de kookroom door de warme velouté.
18. Breng op smaak met versgemalen zwarte peper, zout en een klein snufje muskaatnoot.
19. Verwarm de velouté indien nodig nog heel kort, maar laat niet meer koken.

LEKKER BIJ:

- Als saus bij op de huid gebakken snoekbaars, zalm of kabeljauw (het zuurtje van de zuring snijdt perfect door de vette vis)
- Gepocheerd ei en krokante croutons (als chique voorgerecht)
- Zacht gegaarde kalfsbiefstuk of tamme eendenborst
- Als amuse, geserveerd in een klein glaasje met een drupje goede olijfolie

GROENE KRUIDEN SAUS



Deze groene kruidensaus is de perfecte manier om de frisse, levendige smaken van verse kruiden te combineren met de troostende rijkdom van een warme saus. Waar koude kruidensauzen zoals chimichurri of salsa verde vaak scherp en zuren zijn, zorgt deze warme variant voor een fluweelzachte, elegante smaakbeleving. Door een basis te maken van sjalot en witte wijn, dit te binden met een lichte room en pas op het allerlaatste moment de verse kruiden erdoor te blenden, behoudt de saus zijn schitterende, felgroene kleur en explosieve aroma's zonder bitter te worden. Het is een verfijnde, multifunctionele saus die elk eenvoudig gerecht direct omtovert tot een culinair hoogstandje.

BEREIDINGSTIJD: 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 15 g verse peterselie (zonder dikke steeltjes)
- 15 g verse bieslook
- 10 g verse dille of kervel (naar smaak)
- 1 sjalot (zeer fijngesnipperd)
- 1 el ongezouten roomboter
- 75 ml droge witte wijn
- 150 ml groentebouillon (of visbouillon indien geserveerd bij vis)
- 150 ml kookroom (minimaal 20% vet)
- ½ citroen (alleen het sap)
- peper en zout naar smaak

ZO MAAK JE HET:

1. Smelt de roomboter in een steelpan op laag vuur.
2. Fruit de fijngesnipperde sjalot hierin zachtjes aan tot deze glazig is (ongeveer 2 tot 3 minuten).
3. Zorg dat de sjalot niet bruin wordt.
4. Giet de witte wijn in de pan en laat deze op middelhoog vuur tot de helft inkoken.
5. Voeg vervolgens de bouillon toe en laat het geheel opnieuw tot de helft inkoken, zodat de smaken zich concentreren.
6. Draai het vuur iets lager en giet de kookroom erbij.
7. Breng zachtjes tegen de kook aan en laat de saus 3 tot 5 minuten zachtjes pruttelen tot deze licht begint in te dikken.
8. Hak de verse peterselie, bieslook en dille alvast grof.
9. Haal de steelpan van het vuur.
10. Doe de warme roombasis samen met de grof gehakte verse kruiden en een klein scheutje citroensap in een blender (of gebruik een krachtige staafmixer in een hoge maatbeker).
11. Blend het geheel op de hoogste stand in 30 tot 45 seconden volledig glad tot een prachtig felgroene, schuimige saus.
12. Giet de saus terug in de pan (verwarm indien nodig heel kort op laag vuur, maar laat absoluut niet meer koken, anders verliest de saus zijn kleur).
13. Breng op smaak met versgemalen peper, zout en eventueel nog een paar druppels extra citroensap.
14. Serveer direct.

LEKKER BIJ:

- Gepocheerde of op de huid gebakken zalm, kabeljauw of zeebaars (een droomcombinatie)
- Gegrilde of gestoomde lentegroenten zoals groene asperges, bloemkool en peultjes
- Gevulde pasta's zoals ravioli of tortellini met ricotta en spinazie
- Zachte kipfilet of kalkoenmedallions

GROENE PEPERSAUS



Groene pepersaus is een onbetwiste klassieker uit de bistro-keuken. Waar Béarnaisesaus uitblinkt in zijn frisse, kruidige romigheid, brengt een goede pepersaus juist diepe, hartige warmte naar de tafel. Deze saus combineert de intense, vlezige smaak van een ingekookte runderfond met de romigheid van slagroom en de unieke, zacht-pittige bite van groene peperkorrels op vocht. Het geheim van de allerbeste pepersaus zit in de pan: je maakt hem bij voorkeur in de pan waarin je net je vlees hebt gebakken, zodat alle achtergebleven bakrestjes (de sucs) oplossen in de saus voor een ongeëvenaarde diepgang.

BEREIDINGSTIJD: 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 2 el groene peperkorrels (uit een potje, op vocht)
- 1 sjalot (zeer fijngesnipperd)
- 1 teentje knoflook (fijngesneden)
- 20 g ongezouten roomboter
- 3 el cognac of brandewijn
- 200 ml krachtige runderfond
- 150 ml slagroom
- snufje zout

ZO MAAK JE HET:

1. Smelt de roomboter in een steelpan (of gebruik de pan waar je net vlees in hebt gebakken).
2. Fruit de fijngesnipperde sjalot en knoflook op laag vuur tot ze glazig en zacht zijn.
3. Neem de helft van de groene peperkorrels en druk ze met de achterkant van een lepel een beetje plat.
4. Voeg zowel de geplette als de hele peperkorrels toe aan de pan en bak ze 1 minuut mee zodat de aroma's vrijkomen.
5. Giet de cognac in de pan om de bakresten los te roeren (deglaceren).
6. **Optioneel:** Steek de alcohol voorzichtig aan met een lange aansteker om te flamberen, of laat de alcohol simpelweg op hoog vuur in 1 minuut bijna volledig verdampen.
7. Giet de runderfond erbij.
8. Breng het geheel aan de kook en laat de saus tot de helft inkoken, zodat de smaak lekker geconcentreerd wordt.
9. Draai het vuur iets lager en roer de slagroom erdoor.
10. Laat de saus zachtjes pruttelen tot deze de gewenste, lichtgebonden dikte heeft bereikt (ongeveer 5 tot 7 minuten).
11. Proef de saus en breng indien nodig op smaak met een snufje zout.
12. Serveer de saus gloeiend heet.

LEKKER BIJ:

- Gebakken biefstuk, varkenshaas of entrecote (de ultieme match)
- Gebraden rollade of varkenshaasmedallions
- Gebakken champignons en textuurrijke portobello's
- Romige aardappelpuree of dikke Vlaamse frieten

MEXICAANSE SALSA VERDE



Mexicaanse Salsa Verde is een hoeksteen van de authentieke Mexicaanse keuken. In tegenstelling tot de koude, kruidige Europese salsa verde, draait de Mexicaanse variant volledig om de tomatillo (groene kersenspeltomaat). Deze geeft de saus een unieke, frisse en licht rinse smaak. Hoewel salsa's vaak koud worden geserveerd, is deze warme, gekookte versie (Salsa Verde Cocida) een absolute traktatie. Door de tomatillo's en pepers eerst te koken of te roosteren en de saus daarna kort te stoven in een beetje olie, krijgt de saus een diepe, hartige en licht zoete complexiteit die perfect samensmelt met warme gerechten.

BEREIDINGSTIJD: 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 500 g verse tomatillo's (ontdaan van hun papieren hulsjes en goed gewassen)
- 2 jalapeño- of serranopepers (in zijn geheel, pas aan naar smaak)
- 1 witte ui (grof gesneden)
- 2 teentjes knoflook
- 1 el plantaardige olie
- ½ bosje verse koriander (inclusief de steeltjes)
- 1 tl zout (of naar smaak)
- ½ tl suiker (optioneel, om het zuur te balanceren)

ZO MAAK JE HET:

1. Doe de schoongemaakte tomatillo's en de hele pepers in een kookpan.
2. Voeg net genoeg water toe zodat ze onderstaan.
3. Breng aan de kook en laat het geheel op middelhoog vuur 8 tot 10 minuten zachtjes koken, totdat de tomatillo's verkleuren van felgroen naar olijfgroen en zacht zijn (laat ze niet openbarsten).
4. Schep de tomatillo's en pepers met een schuimspaan uit het water en doe ze in een blender of keukenmachine.
5. Voeg de grove stukken witte ui, de teentjes knoflook en het verse bosje koriander toe.
6. Voeg nog geen extra kookvocht toe.
7. Blend het geheel tot een gladde, maar nog licht getextureerde saus.
8. Verhit 1 el plantaardige olie in een diepe steelpan of koekenpan op middelhoog vuur.
9. Giet de zojuist geblende salsa voorzichtig in de hete olie (dit gaat sissen, wat zorgt voor extra diepte in de smaak).
10. Draai het vuur laag en laat de salsa verde 5 tot 7 minuten zachtjes pruttelen.
11. De saus zal iets indikken en donkerder van kleur worden.
12. Als de saus te dik wordt, kun je een klein schepje van het achtergebleven kookvocht toevoegen.
13. Breng de saus op smaak met het zout.
14. Proef goed; mocht je de tomatillo's iets te zuur vinden, voeg dan een snufje (tot ½ tl) suiker toe om de smaken prachtig in balans te brengen.
15. Serveer de salsa direct lekker warm.

LEKKER BIJ:

- Enchiladas Verdes (de absolute klassieker waarbij gevulde tortilla's in deze warme saus worden verdronken en overbakken met kaas)
- Chilaquiles (een traditioneel Mexicaans ontbijt van knapperige tortillachips gestoofd in deze warme saus, getopt met een gebakken ei en feta)
- Tacos de Carnitas of Barbacoa (langzaam gegaard, sappig varkens- of rundvlees)
- Gegrilde kipfilet of een stevig stuk witvis

PERUAANSE AJI VERDE



Ají Verde is de iconische, pittige groene saus die onlosmakelijk verbonden is met de Peruaanse keuken. Waar de koude versie op basis van mayonaise vaak op tafel staat bij grillrestaurants, tilt deze zeldzamere, warme variant (Ají Verde Caliente) gerechten naar een hoger niveau. In Peru worden de pepers, ui en knoflook eerst zachtjes in olie gesmoord en kort meegekookt met queso fresco (frisse kaas) om een warme, fluweelzachte binding te creëren. Gecentreerd rond de fruitige ají amarillo peper en een flinke dosis verse koriander (en traditioneel huacatay, Peruaanse zwarte munt), brengt deze warme saus een diepe, romige pittigheid die perfect samensmelt met warme rijst- en vleesgerechten.

BEREIDINGSTIJD: 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 2 el ají amarillo pasta (Peruaanse gele peperpasta, te vinden bij toko's)
- 2 jalapeñopepers of serranopepers (ontdaan van zaadlijsten en grof gehakt)
- 1 bosje verse koriander (blaadjes en malse steeltjes, grof gehakt)
- 3 teentjes knoflook (fijngesneden)
- ½ rode ui (gesnipperd)
- 2 el plantaardige of olijfolie
- 75 g feta of queso fresco (verkruimeld)
- 100 ml kookroom of volle melk
- 1 el vers limoensap
- ½ tl komijnpoeder
- peper en zout naar smaak

ZO MAAK JE HET:

1. Verhit de olie in een steelpan op middelhoog vuur.
2. Fruit de gesnipperde rode ui, knoflook en de stukjes jalapeño/serrano aan tot ze zacht en licht goudbruin zijn (ongeveer 4 minuten).
3. Voeg de ají amarillo pasta en het komijnpoeder toe aan de pan.
4. Bak dit al roerend 1 minuut mee zodat de aroma's goed vrijkomen.
5. Giet de kookroom (of melk) in de pan en voeg de verkruimelde kaas toe.
6. Draai het vuur laag en laat de kaas al roerend in een paar minuten langzaam smelten in de warme vloeistof tot er een licht gebonden, warme saus ontstaat.
7. Haal de pan van het vuur.
8. Giet de warme inhoud voorzichtig in een blender of hoge maatbeker.
9. Voeg de grof gehakte koriander en het verse limoensap toe.
10. Pureer het geheel op hoge stand in 30 seconden tot een egale, heldergroene, romige saus.
11. Giet de saus terug in de pan en verwarm heel kort op laag vuur indien nodig (laat niet meer koken om de frisse smaak en kleur te behouden).
12. Proef en breng extra op smaak met een snufje zout en zwarte peper.
13. Serveer direct lekker warm.

LEKKER BIJ:

- Pollo a la Brasa (authentieke Peruaanse gegrilde of geroosterde kip)
- Lomo Saltado (Peruaanse roerbak van biefstuk, tomaat, ui en frietjes)
- Arroz con Pollo Verde (Peruaanse groene rijst met kip)
- Yuca Frita (gefrituurde cassave) of dikke, warme aardappelpartjes

PESTO-ROOMSAUS



Pesto-roomsaus is de ultieme Italiaanse comfortfood-saus die het beste van twee werelden combineert. Waar een klassieke pesto Genovese heerlijk fris en krachtig is, zorgt de toevoeging van warme kookroom voor een zijdezachte, rijke binding die de intense smaken van basilicum, knoflook en Parmezaanse kaas prachtig subtiel maakt. Het is de ideale saus voor dagen waarop je snel een indrukwekkende maaltijd op tafel wilt zetten. Door de pesto pas op het allerlaatste moment door de warme room te roeren, blijft de saus helder van smaak en behoudt hij zijn mooie, lichtgroene kleur.

BEREIDINGSTIJD: 10 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 4 el groene pesto (vers of van goede kwaliteit uit een potje)
- 250 ml kookroom (minimaal 20% vet)
- 1 sjalot (zeer fijngesnipperd)
- 1 teentje knoflook (fijngesneden)
- 1 el olijfolie (om in te bakken)
- 30 g Parmezaanse kaas of Grana Padano (vers geraspt)
- 2 el pijnboompitten (kort goudbruin geroosterd)
- versgemalen zwarte peper en een snufje zout

ZO MAAK JE HET:

1. Verhit de olijfolie in een steelpan of ruime koekenpan op laag vuur.
2. Fruit de fijngesnipperde sjalot en knoflook ongeveer 2 tot 3 minuten aan tot ze glazig en zacht zijn, maar laat ze niet bruin worden.
3. Giet de kookroom in de pan bij de sjalot en knoflook.
4. Breng de room zachtjes tegen de kook aan.
5. Laat het geheel op laag vuur zo'n 3 tot 4 minuten zachtjes pruttelen en indunnen tot een lichtgebonden saus.
6. Draai het vuur naar de laagste stand.
7. Voeg de vers geraspte Parmezaanse kaas toe aan de warme room en roer rustig door met een garde tot de kaas volledig is gesmolten in de saus.
8. Haal de pan van het vuur (of zet de warmtebron volledig uit).
9. Roer de 4 el groene pesto door de warme roomsaus tot een egale, lichtgroene saus ontstaat.
10. **Tip:** Door de pan van het vuur te halen, voorkom je dat de olie uit de pesto scheidt en de saus gaat schiften.
11. Proef de saus zorgvuldig.
12. Omdat pesto en Parmezaanse kaas van zichzelf al zout zijn, is er vaak alleen nog een flinke snuf versgemalen zwarte peper en eventueel een heel klein snufje zout nodig.
13. Strooi vlak voor het serveren de geroosterde pijnboompitten over de saus voor een lekkere, knapperige bite.

LEKKER BIJ:

- Verse pasta zoals gnocchi, tagliatelle of tortellini met ricotta
- Gegrilde kipfilet of malse kalkoenmedallions
- Gebakken zalmzijde of scampi's uit de pan
- Geroosterde cherrytomaatjes en courgette uit de oven

SAUCE CAFÉ DE PARIS



Sauce Café de Paris is een legendarische en decadente klassieker die zijn oorsprong vindt in de jaren 30 in het gelijknamige restaurant in Genève, Zwitserland. Hoewel de naam anders doet vermoeden, is het dus een Zwitserse uitvinding! Het originele recept is een streng bewaard geheim, maar de saus staat bekend om zijn waanzinnig complexe, gelaagde smaak. In feite is het een warme, vloeibare kruidenbotersaus. We maken eerst een aromatische kruidenboter met een rijke mix van sjalot, knoflook, kappertjes, ansjovis, kerrie en veel verse kruiden, die we vervolgens zachtjes laten smelten en binden met een scheutje room. Het resultaat is een hartige, licht pittige en diepe saus die smelt op je tong.

BEREIDINGSTIJD: 15 minuten (plus 30 minuten wachttijd voor de boter)

DIT HEB JE NODIG:

- 250 g ongezouten roomboter (op kamertemperatuur)
- 1 sjalot (zeer fijngesnipperd)
- 2 teentjes knoflook (fijngesneden)
- 2 ansjovisfilets uit olie (fijngeprakt tot pasta)
- 1 el kappertjes (fijngehakt)
- 1 tl milde kerriepoeder
- ½ tl paprikapoeder
- 1 el verse bieslook (fijngesneden)
- 1 el verse peterselie (fijngesneden)
- 1 tl verse dragonblaadjes (zeer fijngehakt)
- 1 tl dijonmosterd
- 1 tl worcestershire-saus
- 1 el vers citroensap
- 60 ml slagroom of kookroom
- peper en zout naar smaak

ZO MAAK JE HET:

1. Meng in een kom de zachte roomboter met de fijngesnipperde sjalot, knoflook, de geprakte ansjovis en de fijngehakte kappertjes.
2. Roer het kerriepoeder, paprikapoeder, de verse bieslook, peterselie en dragon door de boter.
3. Voeg ook de mosterd, Worcestershire-saus en het citroensap toe.
4. Meng alles met een vork of spatel intensief door elkaar tot een egale, kruidige boter.
5. Schep de boter op een stuk vershoudfolie, rol er een strakke boom van.
6. Leg deze minimaal 30 minuten in de koelkast (of 10 minuten in de vriezer) zodat de smaken goed kunnen intrekken en de boter stevig wordt.
7. Snijd de stevige kruidenboter in blokjes.
8. Giet de room in een steelpan en breng dit op laag vuur tegen de kook aan.
9. Voeg de blokjes Café de Paris-boter stuk voor stuk toe aan de warme room, terwijl je constant rustig roert met een garde. Laat de boter langzaam smelten en volledig opnemen in de room.
10. **Let op:** Laat de saus nu absoluut niet meer koken, anders scheidt het vet zich van de saus en schift het.
11. Zodra alle boter is gesmolten en je een prachtig glanzende, vloeibare saus hebt, proef je deze nog een keer.
12. Breng indien nodig extra op smaak met een snufje zout en versgemalen zwarte peper.
13. Serveer direct in een warme sauskom.

LEKKER BIJ:

- Ribeye, entrecote of runderhaas (de absolute, traditionele nummer één)
- Gegrilde lamskoteletten
- Gebakkenslibtong of stevige moot kabeljauw
- Dunne, goudgele Franse frietjes om royaal door de saus te halen

SAUCE CHIVRY



Sauce Chivry is een verfijnde Franse klassieker die rechtstreeks afstamt uit de meesterlijke keuken van Auguste Escoffier. Het is een fluweelzachte, lichtgroene kruidensaus op basis van een klassieke blanke roux en gevogeltefond (velouté). Wat de saus echt uniek maakt, is de Beurre Chivry: een aromatische kruidenboter van sjalot, dragon, kervel, peterselie en bieslook die op het allerlaatste moment ijskoud door de saus wordt geklopt. Dit zorgt voor een prachtige, glanzende binding en een explosie van frisse voorjaarssmaken.

BEREIDINGSTIJD: 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

voor de beurre chivry (kruidenboter):

- 75 g ongezouten roomboter (op kamertemperatuur)
- 1 sjalot (zeer fijngesnipperd)
- 1 el verse peterselie (fijngehakt)
- 1 el verse dragonblaadjes (fijngehakt)
- 1 el verse kervel (fijngehakt)
- 1 el verse bieslook (fijngesneden)

voor de sausbasis:

- 25 g ongezouten roomboter
- 25 g bloem
- 400 ml krachtige gevogeltefond
- 75 ml droge witte wijn
- 50 ml kookroom (minimaal 20% vet)
- peper en zout naar smaak

ZO MAAK JE HET:

1. Meng de zachte roomboter intensief met de fijngesnipperde sjalot en alle fijngehakte verse kruiden (peterselie, dragon, kervel en bieslook).
2. Wikkel de kruidenboter in vershoudfolie en leg deze in de vriezer zodat de boter ijskoud wordt.
3. Smelt de 25 g roomboter in een steelpan op laag vuur.
4. Voeg de bloem toe en roer met een houten lepel gedurende 2 minuten goed door om de bloem te garen (zorg dat de roux blank blijft).
5. Giet de droge witte wijn en de gevogeltefond scheutje voor scheutje bij de roux, terwijl je constant stevig klopt met een garde om klontjes te voorkomen.
6. Breng de saus aan de kook en laat deze op laag vuur zo'n 5 tot 8 minuten zachtjes pruttelen tot er een gladde, lichtgebonden saus ontstaat.
7. Roer de kookroom door de saus en laat het geheel nog 2 minuten zachtjes doorkoken.
8. Breng de basis alvast licht op smaak met een snufje zout en witte peper.
9. Haal de pan van het vuur (de saus mag absoluut niet meer koken).
10. Haal de ijskoude Chivry-boter uit de vriezer en snijd in blokjes.
11. Klop de blokjes boter één voor één met een garde door de warme saus.
12. De saus zal nu prachtig glanzen, lichtgroen kleuren en licht indikken.
13. Proef een laatste keer, corrigeer eventueel met wat zout en serveer de saus direct.

LEKKER BIJ:

- Poularde Chivry (gepocheerde of zacht gegaarde scharrelkip; de absolute historische klassieker)
- Gepocheerde tarbot, kabeljauw of tongfilet
- Zachte kalfsoester of kalfsmedaillons
- Fijne lentegroenten zoals jonge worteltjes, peultjes en gekookte krieltjes

SAUCE PALOISE



Sauce Paloise is een verfijnde variatie op de klassieke Béarnaisesaus uit de Franse haute cuisine. De saus is vernoemd naar de stad Pau, de historische hoofdstad van de regio Béarn. Het grote verschil met zijn grote broer zit in de kruiden: de dragon wordt in dit recept volledig vervangen door verse munt. Hierdoor behoudt de saus zijn kenmerkende, luxueuze romigheid van eidooiers en geklaarde boter, maar krijgt hij een verrassend frisse, opwekkende en aromatische twist. Het is de ultieme saus om een zomers tintje te geven aan klassieke gerechten.

BEREIDINGSTIJD: 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 200 g ongezouten roomboter (om te klaren)
- 3 el witte wijnazijn
- 3 el droge witte wijn
- 1 sjalot (fijngesnipperd)
- ½ bosje verse munt (blaadjes fijngehakt, steeltjes bewaren)
- 1 tl gekneusde witte peperkorrels
- 3 eidooiers
- snufje zout

ZO MAAK JE HET:

1. Smelt de roomboter op laag vuur in een steelpan.
2. Schep met een lepel het bovendrijvende witte schuim eraf.
3. Giet het heldere, gele vet (de geklaarde boter) voorzichtig over in een schenkkannetje en laat de witte restjes op de bodem van de pan achterwege.
4. Houd de geklaarde boter lauwwarm.
5. Doe de witte wijnazijn, witte wijn, gesnipperde sjalot, de steeltjes van de munt en de peperkorrels in een kleine steelpan.
6. Breng aan de kook en laat inkoken tot je ongeveer 2 el vocht overhebt.
7. Zeef de reductie en laat het vocht afkoelen tot handwarm.
8. Breng een pan met een laagje water tegen de kook aan voor een au bain-marie constructie.
9. Klop in een hittebestendige kom (die op de pan past, maar het water niet raakt) de eidooiers samen met de 2 el opgevangen reductie schuimig.
10. Zet de kom op de pan met zacht kokend water.
11. Blijf constant en stevig kloppen met een garde tot het mengsel indikt en de dikte van vla krijgt.
12. **Let op**: dat het niet te heet wordt, anders stollen de eieren en krijg je roerei.
13. Haal de kom van het vuur.
14. Giet nu, terwijl je heel hard blijft kloppen, de lauwwarme geklaarde boter er eerst druppel voor druppel en daarna in een dun straaltje bij.
15. Er ontstaat een dikke, glanzende, warme emulsiesaus.
16. Roer de fijngehakte verse muntblaadjes door de saus en breng op smaak met een snufje zout.
17. Serveer de saus direct.

LEKKER BIJ:

- Gegrilde lamskoteletten of lamsbout (de absolute topcombinatie dankzij de munt)
- Gegrilde kipspiesjes of gebraden kalkoen
- Gestoomde lentegroenten zoals doperwtjes, tuinbonen en jonge worteltjes
- Geroosterde nieuwe aardappeltjes met zeezout

SAUCE VÉNITIENNE



Sauce Vénitienne is een majestueuze, klassieke Franse saus die rechtstreeks stamt uit de haute cuisine van grootmeesters zoals Auguste Escoffier en Larousse Gastronomique. Hoewel de naam naar Venetië verwijst, is de basis door en door Frans. Het is een luxueuze, zijdezachte kruidensaus die start met een rijke Sauce Allemande (een met eidooiers en room ingedikte velouté) of een klassieke witte wijnsaus. Wat deze saus zijn koninklijke status geeft, is de reductie van dragonazijn, sjalot en kervel, die op het laatst gemonteerd wordt met een aromatische, heldergroene kruidenboter. Het resultaat is een oogverblindend lichtgroene saus met een romige structuur en een frisse, kruidige diepgang.

BEREIDINGSTIJD: 25 minuten

DIT HEB JE NODIG:

voor de sausbasis & reductie:

- 400 ml krachtige kalfsfond of gevogeltefond
- 30 g ongezouten roomboter
- 30 g bloem
- 3 el dragonazijn
- 2 el droge witte wijn
- 1 sjalot (zeer fijngesnipperd)
- 2 eidooiers
- 50 ml kookroom (minimaal 20% vet)

voor de Venetiaanse kruidenboter:

- 50 g ongezouten roomboter (op kamertemperatuur)
- 10 g verse kervel
- 10 g verse dragonblaadjes
- 10 g verse peterselie
- een paar blaadjes verse spinazie (optioneel, puur voor een intens groene kleur)
- peper en zout naar smaak

ZO MAAK JE HET:

1. Blancheer de verse kervel, dragon, peterselie en spinazie 10 seconden in kokend water en spoel direct ijskoud af (zo blijft de kleur felgroen).
2. Knijp het vocht er extreem goed uit.
3. Pureer de kruiden met een staafmixer helemaal fijn en meng ze intensief door de 50 g zachte roomboter.
4. Zet deze groene boter apart.
5. Doe de dragonazijn, witte wijn en de fijngesnipperde sjalot in een kleine steelpan.
6. Breng aan de kook en laat rustig inkoken tot er ongeveer 1 el vocht overhebt.
7. Zeef de sjalotjes eruit en vang het zure vocht op.
8. Smelt de 30 g roomboter in een pan, roer de bloem erdoor en laat 2 minuten garen tot een blanke roux.
9. Giet geleidelijk en al roerend met een garde de warme kalfs- of gevogeltefond erbij.
10. Laat 5 minuten zachtjes pruttelen tot een gladde, gebonden saus.
11. Klop in een kommetje de 2 eidooiers los met de kookroom en de opgevangen azijnreductie.
12. Giet een soeplepel van de warme saus bij dit eimengsel om te garen (familie maken).
13. Giet het mengsel daarna al roerend terug in de pan.
14. Haal de pan direct van het vuur; de saus mag vanaf nu absoluut niet meer koken om schiften te voorkomen.
15. Klop de klaargemaakte, felgroene kruidenboter in kleine klontjes met een garde door de saus.
16. Er ontstaat nu een prachtige, glanzende en lichtgroene emulsie.
17. Breng de saus op smaak met een snufje zout en witte peper.
18. Serveer direct warm.

LEKKER BIJ:

- Gepocheerde eieren (de absolute, historische Escoffier-klassieker: Oeufs à la Vénitienne)
- Gepocheerde vis zoals heilbot, tarbot, zeetong of kabeljauw
- Zacht gegaard gevogelte zoals gepocheerde kipfilet of kalkoenmedallions
- Fijne voorjaarsgroenten zoals gestoomde witte en groene asperges

SAUCE VERTE



Deze warme Sauce Verte is een zeldzame, maar buitengewoon elegante Franse klassieker uit de haute cuisine. Waar de koude versie een basis van mayonaise heeft, is deze zacht-warme variant een afgeleide van de koninklijke Sauce Hollandaise. In plaats van citroensap gebruiken we een reductie van witte wijnazijn, sjalot en dragon. De saus wordt vervolgens diepgroen gekleurd en gearomatiseerd met een geconcentreerd, puur kruidensap van geblancheerde peterselie, dragon, kervel en spinazie. Dit zorgt voor een fluweelzachte, romige structuur met een intense, verfrissende kruidenkick die perfect smelt over warme gerechten.

BEREIDINGSTIJD: 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 200 g ongezouten roomboter (om te klaren)
- 3 eidooiers
- 3 el dragonazijn
- 2 el droge witte wijn
- 1 sjalot (zeer fijngesnipperd)
- 1 tl gekneusde witte peperkorrels
- snufje zout

voor het groene kruidensap:

- 30 g verse peterselie
- 30 g verse dragonblaadjes
- 20 g verse kervel
- 50 g verse spinazieblaadjes (voor de diepe, stabiele groene kleur)

ZO MAAK JE HET:

1. Breng een kleine pan met water aan de kook en zet een kom met ijswater klaar.
2. Blancheer de peterselie, dragon, kervel en spinazie 15 seconden in het kokende water.
3. Schep ze er direct uit en dompel ze onder in het ijswater.
4. Knijp de kruiden met je handen extreem goed uit.
5. Pureer de kruiden met 1 à 2 el warm water in een blender tot een gladde pasta.
6. Duw dit door een fijne zeef (of knijp uit in een schone theedoek) zodat je een intens groen, dik kruidensap overhoudt.
7. Zet apart.
8. Smelt de roomboter op laag vuur.
9. Schep het bovendrijvende witte schuim eraf.
10. Giet het heldere, gele vet (de geklaarde boter) voorzichtig over in een schenkkannetje en laat de melkresten op de bodem achterwege.
11. Houd de boter lauwwarm.
12. Doe de dragonazijn, witte wijn, fijngesnipperde sjalot en gekneusde peperkorrels in een steelpan.
13. Laat op hoog vuur inkoken tot je ongeveer 1½ el vocht overhebt.
14. Zeef de sjalot en peper eruit en laat het vocht afkoelen tot handwarm.
15. Breng een pan met een laagje water tegen de kook aan voor een au bain-marie constructie.
16. Klop in een hittebestendige kom de eidooiers samen met de opgevangen azijnreductie schuimig.
17. Zet de kom op de pan met zacht kokend water.
18. Blijf constant stevig kloppen met een garde tot de saus indikt tot de dikte van vla.
19. Haal de kom van het vuur en giet er, terwijl je hard blijft kloppen, de lauwwarme geklaarde boter in een dun straaltje bij tot een dikke, glanzende Hollandaise-basis ontstaat.
20. Roer nu het geconcentreerde groene kruidensap stap voor stap door de warme saus tot deze prachtig egaal groen kleurt. Breng op smaak met een snufje zout.
21. Serveer de saus direct (laat hem niet te heet worden, anders schift de saus).

LEKKER BIJ:

- Gepocheerde of op de huid gebakken zalm, tarbot of zeetong (de absolute topcombinatie)
- Gegrilde runderhaas of zachte kalfsoester (voor een verrassend frisse twist)
- Gestoomde witte en groene asperges
- Gepocheerde eieren op een bedje van brioche

THAISE GROENE CURRY SAUS



Thaise Groene Curry saus (Gaeng Kheaw Wan) is een van de meest geliefde en aromatische sauzen uit de Zuidoost-Aziatische keuken. De naam betekent letterlijk 'groene zoete curry', wat slaat op de unieke smaakbalans: pittig door verse groene chilipepers, romig door kokosmelk en subtiel zoet door palmsuiker. De basis van deze saus is een aromatische pasta boordevol verse smaakmakers zoals citroengras, galanga (Thaise gember) en kaffir-limoenblaadjes. Door de currypasta eerst kort te bakken in de dikke vetlaag van de kokosmelk, komen de etherische oliën vrij en ontstaat er een waanzinnig geurige, gelaagde saus die elk Aziatisch gerecht naar een authentiek niveau tilt.

BEREIDINGSTIJD: 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 2 el Thaise groene currypasta
- 400 ml volvette kokosmelk (minimaal 70% kokosextract)
- 150 ml vetarme kippen- of groentebouillon
- 3 kaffir-limoenblaadjes (djeroek poeroet, gekneusd)
- 1 stengel citroengras (sereh, in drieën gesneden en gekneusd)
- 1 el vissaus (nam pla)
- 1 tl palmsuiker (of bruine basterdsuiker)
- ½ bosje verse Thaise basilicum (horapa, alleen de blaadjes)
- 1 el plantaardige olie (om in te bakken)

ZO MAAK JE HET:

1. Verhit de plantaardige olie in een wok of diepe steelpan op middelhoog vuur.
2. Voeg de groene currypasta toe en bak deze al roerend 1 tot 2 minuten aan tot de aroma's intens vrijkomen.
3. Giet de helft van de kokosmelk bij de pasta.
4. Roer goed met een houten lepel zodat de pasta volledig oplost in de melk.
5. Laat dit 3 minuten zachtjes pruttelen tot er een dun laagje olie aan de oppervlakte verschijnt.
6. Giet de rest van de kokosmelk en de bouillon in de pan.
7. Voeg het citroengras en de gekneusde kaffir-limoenblaadjes toe.
8. Breng het geheel zachtjes aan de kook.
9. Voeg de vissaus en de palmsuiker toe.
10. Draai het vuur laag en laat de saus zo'n 5 tot 7 minuten zachtjes pruttelen, zodat de smaken van de kruiden er diep intrekken.
11. Vis de stengels citroengras en de limoenblaadjes uit de saus.
12. Zet het vuur uit en roer de verse Thaise basilicumblaadjes door de warme saus.
13. De blaadjes zullen slinken en hun karakteristieke, anijsachtige aroma afgeven.
14. Proef de saus een laatste keer.
15. Voeg eventueel een extra drupje vissaus toe voor zout, of een snufje suiker voor zoetheid.
16. Serveer de saus lekker warm.

LEKKER BIJ:

- Gegrilde kipspiesjes, malse kipfilet of garnalen
- Knapperig gewokte groenten zoals bamboescheuten, Thaise aubergines en peultjes
- Gestoomde jasmijnrijst (de ultieme basis om de saus in op te nemen)
- Gebakken tofu of tempé voor een heerlijke vegetarische variant

BRUINE SAUS



Een goede bruine saus (geïnspireerd op de Franse Sauce Espagnole of de traditionele jachtsaus) is het ultieme geheim voor een verwarmende, huiselijke maaltijd. De saus dankt zijn diepe, goudbruine kleur en rijke smaak aan een bruine roux, waarbij de bloem en boter bewust langer worden doorgebakken, en een krachtige runderbouillon. Het resultaat is een glanzende, hartige saus boordevol umami die elk vlees- of aardappelgerecht direct naar een hoger niveau tilt.

BEREIDINGSTIJD: 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 1 sjalot (zeer fijngesnipperd)
- 40 g roomboter
- 30 g bloem
- 400 ml krachtige runderbouillon (warm)
- 1 el tomatenpuree
- 1 el worcestersaus
- 1 tl Dijonmosterd
- 1 takje verse tijm (of ½ tl gedroogde tijm)
- naar smaak zout en versgemalen zwarte peper

ZO MAAK JE HET:

1. Smelt de roomboter in een steelpan op middelhoog vuur.
2. Fruit de fijngesnipperde sjalot ca. 3 minuten tot deze zacht en licht goudbruin begint te worden.
3. Voeg de tomatenpuree toe en bak deze 1 minuut mee om te ontzuren.
4. Strooi vervolgens de bloem in de pan.
5. Roer constant met een houten lepel of garde.
6. Laat dit mengsel op laag vuur ca. 3 à 4 minuten zachtjes garen tot de roux een mooie, lichtbruine kleur krijgt en naar koekjes begint te ruiken.
7. Dit langere bakken zorgt voor de diepe smaak en bruine kleur.
8. Voeg nu scheutje voor scheutje de warme runderbouillon toe, terwijl je constant krachtig blijft roeren met een garde om klontjes te voorkomen.
9. Breng de saus zachtjes aan de kook; je zult zien dat hij direct mooi indikt.
10. Roer de worcestersaus en de Dijonmosterd door de saus en voeg het takje tijm toe.
11. Draai het vuur laag en laat de saus zo'n 5 minuten zachtjes pruttelen zodat de smaken diep in elkaar kunnen trekken.
12. Verwijder het takje tijm.
13. Giet de saus desgewenst door een fijne zeef voor een spiegelglad resultaat.
14. Proef goed en breng definitief op smaak met een snuf zout en ruim versgemalen zwarte peper.

LEKKER BIJ:

- **Gehaktballen en stoofvlees:** De absolute traditionele topcombinatie met Hollandse gehaktballen of sappige varkenshaasjes.
- **Aardappelpuree:** Maak een kuiltje in een romige aardappelpuree en giet hier de glanzende bruine saus in.
- Svenska Köttbullar: Voeg een extra scheutje room toe aan deze saus voor de perfecte Zweedse ballensaus.
- **Stamppotten:** Onmisbaar over een winterse boerenkool-, hutspot- of zuurkoolstamppot.

CHAMPIGNONWIJNSAUS



Champignonwijnsaus is een geliefde pijler uit de klassieke bistrokeuken die warmte en comfort naar elk bord brengt. Deze saus combineert de diepe, aardse tonen van goudbruin gebakken champignons met de verfijnde zuren van een ingekookte droge witte wijn. Door dit fundament te verrijken met een krachtige bouillon en romige kookroom ontstaat een volle, hartige saus die perfect om elk ingrediënt heen plooit. Het is de ideale saus om een doordeweekse maaltijd snel op te waarderen of om een feestelijk hoofdgerecht mee te completeren.

BEREIDINGSTIJD: 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 250 g (kastanje)champignons (in schijfjes)
- 1 sjalot (fijngesnipperd)
- 1 teentje knoflook (fijngesneden)
- 25 g ongezouten roomboter
- 100 ml droge witte wijn (bijvoorbeeld Sauvignon Blanc of Chardonnay)
- 150 ml krachtige runder- of gevogeltebouillon
- 150 ml kookroom (minimaal 20% vet)
- 2 takjes verse tijm (alleen de blaadjes)
- Versgemalen zwarte peper en een snufje zout

ZO MAAK JE HET:

1. Smelt de roomboter in een ruime koekenpan of steelpan op middelhoog vuur.
2. Voeg de schijfjes champignons toe en bak ze 4 tot 5 minuten aan tot ze hun vocht hebben losgelaten en prachtig goudbruin gekleurd zijn.
3. Voeg de fijngesnipperde sjalot, knoflook en de verse tijmblaadjes toe aan de champignons.
4. Bak dit onder constant roeren 2 minuten zachtjes mee tot de sjalot glazig en geurig is.
5. Giet de droge witte wijn in de pan.
6. Roer met een houten lepel over de bodem om eventuele aangebakken smaakrestjes los te maken.
7. Laat de wijn op hoog vuur in ongeveer 2 minuten tot de helft inkoken.
8. Giet de bouillon erbij, breng het geheel weer aan de kook en laat de saus nogmaals zo'n 3 tot 4 minuten zachtjes inkoken zodat de smaken intenser worden.
9. Draai het vuur iets lager en roer de kookroom door de saus.
10. Laat de champignonwijnsaus nog 3 tot 5 minuten zachtjes pruttelen tot deze de gewenste, lichtgebonden dikte heeft bereikt.
11. Proef de saus zorgvuldig en breng op smaak met een royale snuf versgemalen zwarte peper en zout naar wens.
12. Serveer de saus direct gloeiend heet.

LEKKER BIJ:

- Gebakken kipfilet of malse kalkoenmedallions
- Varkenshaas of een malse biefstuk uit de pan
- Geroosterde bloemkoolsteaks of gebakken eendenborst
- Brede lintpasta (tagliatelle) of een luchtige aardappelpuree

DEMI-GLACE



Demi-glace is het absolute vloeibare goud uit de Franse haute cuisine en de ultieme hoeksteen voor talloze klassieke sauzen. Gecreëerd door de legendarische chef Auguste Escoffier, bestaat een traditionele demi-glace uit een gelijke combinatie van een rijke, bruine kalfsfond (fond brun) en een klassieke Spaanse saus (Sauce Espagnole), die samen urenlang langzaam worden ingekookt tot een diepe, stroopachtige essentie. Tegenwoordig maken topchefs vaak een modernere, pure variant door een hoogwaardige kalfsfond intensief te reduceren met aromaten en Madeira. Dankzij de natuurlijke gelatine uit de kalfsbotten krijgt de saus een ongeëvenaarde, fluweelzachte dikte en een diepe umami-smaak die je lippen zachtjes aan elkaar laat plakken. Het vraagt tijd, maar het resultaat is puur vakmanschap.

BEREIDINGSTIJD: 4 tot 6 uur (voornamelijk wachttijd voor het inkoken)

DIT HEB JE NODIG:

- 2 liter hoogwaardige, ongezouten bruine kalfsfond (bij voorkeur zelf getrokken van geroosterde kalfsbotten)
- 1 sjalot (grof gesneden)
- 1 kleine wortel (in kleine blokjes)
- 1 stengel bleekselderij (in kleine blokjes)
- 1 el tomatenpuree
- 15 g ongezouten roomboter
- 75 ml droge Madeira of rode port
- 1 bouquet garni (1 takje tijm, 1 laurierblaadje, 2 peterseliestengels, samengebonden)
- 1 tl gekneusde zwarte peperkorrels

ZO MAAK JE HET:

1. Smelt de roomboter in een grote, brede kookpan op middelhoog vuur.
2. Voeg de wortel, bleekselderij en sjalot toe en bak deze groenten zo'n 5 minuten aan tot ze licht beginnen te bruinen.
3. Voeg de tomatenpuree toe aan de groenten.
4. Bak dit onder constant roeren 2 minuten mee om de puree te ontzuren en licht te laten karamelliseren.
5. Giet de Madeira (of port) in de pan.
6. Schraap met een houten lepel alle smaakvolle bakresten van de bodem los.
7. Laat de drank op hoog vuur bijna volledig inkoken tot een dikke stroop.
8. Giet de 2 liter bruine kalfsfond in de pan.
9. Voeg het bouquet garni en de gekneusde peperkorrels toe.
10. Breng het geheel aan de kook en draai het vuur direct naar de laagste stand.
11. Het vocht mag alleen heel zachtjes pruttelen, niet hard koken.
12. Laat de fond nu 4 tot 6 uur onafgedekt inkoken tot er nog ongeveer ½ liter over is
13. De saus moet dik genoeg zijn om de achterkant van een lepel te bedekken, ook wel nappe genoemd).
14. Schep tussendoor regelmatig met een schuimspaan het bovendrijvende vet en schuim weg voor een kristalheldere jus.
15. Giet de ingekookte demi-glace door een fijne puntzeef (passeerzeef) bekleed met een passeerdoek of kaasdoek in een schone pan of opvangbak.
16. Druk de groenten niet uit, om de saus helder te houden.
17. Breng eventueel heel licht op smaak met een snufje zout (pas op: de saus is van zichzelf al zeer geconcentreerd).

LEKKER BIJ:

- Tournedos Rossini of chateaubriand (de meest luxueuze vleescombinaties)
- Gebraden hertenbiefstuk of hazenrug (perfect voor wildgerechten)
- Lamsrack met rozemarijn
- Als krachtige smaakversterker (voeg een ijsblokje bevroren demi-glace toe aan een doordeweekse jus of rode wijnsaus.

GOULASHSAUS



Goulashsaus is een hartige, diepe en hartverwarmende saus die zijn roots heeft in de Centraal-Europese keuken, met name in Hongarije. Waar een traditionele goulash een urenlang sudderende stoofpot met vlees is, concentreert deze goulashsaus zich puur op de rijke, aromatische basis. De absolute hoofdrolspeler in deze saus is paprikapoeder—bij voorkeur milde, zoete Hongaarse édesnemes paprika, dat samen met langzaam gekaramelliseerde uien, knoflook en blokjes verse paprika zorgt voor een dikke, stevige structuur en een diepe umami-smaak. Het is de ultieme comfortfood-saus die direct warmte en kleur op je bord brengt.

BEREIDINGSTIJD: 35 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 2 rode paprika's (in kleine blokjes)
- 2 grote uien (gesnipperd)
- 2 teentjes knoflook (fijngesneden)
- 30 g ongezouten roomboter of reuzel
- 2 el mild Hongaars paprikapoeder
- ½ tl gerookt paprikapoeder (voor een subtiele diepgang)
- 1 el tomatenpuree
- 400 g tomatenblokjes (1 blik)
- 250 ml krachtige runder- of groentebouillon
- 1 tl karwijzaad (karwij/kummel, licht gekneusd)
- 1 laurierblaadje
- peper en zout naar smaak

ZO MAAK JE HET:

1. Smelt de roomboter (of reuzel) in een ruime braadpan op middelhoog vuur.
2. Voeg de gesnipperde uien toe en fruit deze onder regelmatig roeren zo'n 8 tot 10 minuten aan tot ze zacht, glazig en licht goudbruin zijn.
3. Dit is de basis voor de binding en zoetheid van de saus.
4. Voeg de blokjes rode paprika en de fijngesneden knoflook toe.
5. Bak dit geheel nog zo'n 5 minuten mee tot de paprika zachter begint te worden.
6. Schuif de groenten een beetje aan de kant, voeg de tomatenpuree toe op de bodem van de pan en bak dit 1 minuut aan om te ontzuren.
7. Draai het vuur laag en voeg het milde en gerookte paprikapoeder toe.
8. **Tip:** Bak het paprikapoeder maximaal 30 seconden zachtjes mee; als paprikapoeder verbrandt, wordt het bitter.
9. Giet direct de tomatenblokjes en de bouillon in de pan om het kookproces te stoppen.
10. Voeg het gekneusde karwijzaad en het laurierblaadje toe.
11. Roer alles goed door elkaar en breng de saus aan de kook.
12. Draai het vuur laag, zet het deksel schuin op de pan en laat de goulashsaus 15 tot 20 minuten zachtjes pruttelen.
13. De saus zal prachtig indikken en de smaken zullen diep in de paprikablokjes trekken.
14. Verwijder het laurierblaadje.
15. Proef de saus zorgvuldig en breng op smaak met een royale snuf versgemalen zwarte peper en zout.
16. **Optioneel:** Voor een fluweelzachte, gladde saus kun je er nu kort de staafmixer in zetten, maar traditioneel hoort de saus een beetje structuur te hebben.

LEKKER BIJ:

- Gebraden varkenshaas, schnitzels of gegrilde kipfilet
- Hongaarse nokedli (spätzle) of brede lintpasta
- Knapperige, dikke frieten of zachte aardappelpuree
- Geroosterde sperziebonen of een frisse komkommersalade

HOLLANDSE RUNDERJUS



Hollandse runderjus is de ultieme nostalgie op een bord. Het is die diepbruine, hartige en licht glanzende vloeistof die onlosmakelijk verbonden is met de traditionele Hollandse pot. Het absolute geheim van een authentieke runderjus zit hem in het langzaam uitbakken van roomboter in een gietijzeren pan waarin een mooi stuk rundvlees (zoals een gehaktbal of draadjesvlees) is aangebraden. Door de donkere bakresten (sucs) op de bodem van de pan zorgvuldig los te roeren met heet water of bouillon, ontstaat een jus met een diepe, vlezige umami-smaak die elk oer-Hollands gerecht compleet maakt.

BEREIDINGSTIJD: 15 minuten (exclusief het braden van eventueel vlees)

DIT HEB JE NODIG:

- 100 g roomboter (of het bakvet van zojuist gebraden rundvlees)
- 1 sjalot of kleine ui (zeer fijngesnipperd)
- 300 ml krachtige runderbouillon (heet)
- 1 el ketjap manis (voor die typische diepe kleur en subtiele zoetheid)
- 1 tl dijonmosterd
- 1 laurierblaadje
- 1 el ijskoude roomboter (om af te monteren)
- versgemalen zwarte peper en zout naar smaak

ZO MAAK JE HET:

1. Gebruik bij voorkeur de braadpan waar je net rundvlees (zoals gehaktballen of biefstuk) in hebt gebakken.
2. Heb je geen vleespan?
3. Smelt dan de 100 g roomboter in een steelpan op middelhoog vuur tot het schuim wegtrekt en de boter een mooie, lichtbruine (hazelnoot)kleur krijgt.
4. Voeg de fijngesnipperde sjalot toe aan het hete vet.
5. Fruit dit zo'n 3 minuten zachtjes aan tot de sjalot glazig en zacht is.
6. Giet voorzichtig de hete runderbouillon in de pan.
7. Gebruik een houten spatel of garde om alle bruine, aangebakken restjes van de bodem van de pan los te schrapen.
8. Deze restjes bevatten de meeste smaak.
9. Roer de ketjap manis en de Dijonmosterd door de vloeistof en leg het laurierblaadje erin.
10. Breng het geheel aan de kook.
11. Draai het vuur laag en laat de jus onafgedekt zo'n 8 tot 10 minuten zachtjes pruttelen en inkoken.
12. Zo worden de smaken intenser en de jus iets dikker.
13. Verwijder het laurierblaadje.
14. Zet het vuur volledig uit.
15. Klop de el ijskoude roomboter met een garde door de warme jus.
16. Dit zorgt voor een mooie binding en die kenmerkende, prachtige Hollandse glans.
17. Proef en breng extra op smaak met versgemalen zwarte peper en een snufje zout.

LEKKER BIJ:

- Klassieke Hollandse gehaktballen (de absolute nummer één)
- Stamppot boerenkool, zuurkool of hutspot (om het iconische 'kuiltje jus' mee te vullen)
- Draadjesvlees (hachee of stoofvlees)
- Gekookte kruimige aardappelen en bloemkool

JAPANSE TERIYAKI SAUS



Japanse Teriyaki saus is een wereldwijd geliefde klassieker die de perfecte balans slaat tussen zoet, zout en umami. De naam verraadt de traditionele bereidingswijze: teri staat voor de prachtige glans die de saus aan ingrediënten geeft, en yaki verwijst naar de kooktechniek (grillen of bakken). Een authentieke Japanse teriyaki saus is verrassend eenvoudig en bevat geen knoflook of gember, maar draait puur om de synergie tussen sojasaus, mirin (zoete rijstwijn) en sake (rijstalcohol). Door deze ingrediënten warm in te koken met suiker, ontstaat een stroopachtige, diepe laksaus die elk gerecht direct een intense, hartige body en een spiegelende glans geeft.

BEREIDINGSTIJD: 10 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 100 ml Japanse sojasaus (bij voorkeur Kikkoman)
- 100 ml mirin (Japanse zoete kookrijstwijn)
- 50 ml sake (Japanse rijstwijnalcohol)
- 2 el palmsuiker of bruine basterdsuiker
- 1 tl maïzena (optioneel, voor een snelle, westerse binding)
- 1 el koud water (indien je maïzena gebruikt)

ZO MAAK JE HET:

1. Doe de Japanse sojasaus, mirin en sake samen met de suiker in een steelpan.
2. Zet de pan op middelhoog vuur en roer rustig met een garde of houten lepel tot de suiker volledig in de vloeistof is opgelost.
3. Breng het mengsel aan de kook.
4. Draai het vuur iets lager en laat de saus zo'n 5 tot 8 minuten zachtjes pruttelen en inkoken.
5. De suikers en alcohol karamelliseren hierdoor licht, waardoor de saus vanzelf dikker wordt en zijn kenmerkende glans krijgt.
6. Wil je de saus sneller dik hebben om als laksaus te gebruiken?
7. Meng dan in een klein kommetje 1 tl maïzena met 1 el koud water tot een glad papje.
8. Giet dit al roerend bij de zacht kokende teriyaki saus en laat het 1 minuut meekoken tot de saus direct indikt tot een mooie siroop.
9. Haal de pan van het vuur.
10. Serveer de teriyaki saus lekker warm.

LEKKER BIJ:

- Chicken Teriyaki (sappig gebakken of gegrilde kippendijen; de absolute favoriet)
- Gegrilde zalmmoot of stevige tonijnsteak
- Gewokte knapperige groenten zoals broccoli, haricots verts en paksoi
- Gestoomde sushirijst of dikke udon noodles

JUS DE VEAU LIÉ



Jus de Veau Lié is een absolute hoeksteen uit de Franse haute cuisine. De naam betekent letterlijk 'gebonden kalfsjus'. Waar een traditionele demi-glace urenlang moet reduceren tot de natuurlijke gelatine voor binding zorgt, biedt deze saus een verfijnd en sneller alternatief. We starten met een hoogwaardige, diepe kalfsfond die we verrijken met aromaten en Madeira, en binden deze vervolgens licht af met pijlwortelpoeder (arrowroot) of maïzena. Hierdoor ontstaat een spiegelgladde, glanzende en fluweelzachte jus die niet zwaar op de maag ligt. Het is de ultieme, elegante saus om vleesgerechten een rijke umami-kick en een professionele restaurantuitstraling te geven.

BEREIDINGSTIJD: 25 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 500 ml hoogwaardige bruine kalfsfond (bij voorkeur ambachtelijk)
- 2 sjalotten (fijngesnipperd)
- 1 teentje knoflook (geplet)
- 15 g ongezouten roomboter (om in te bakken)
- 15 g ijskoude roomboter (om af te monteren)
- 50 ml droge Madeira (of rode port)
- 2 takjes verse tijm
- 1 laurierblaadje
- 1 tl arrowroot of maïzena (voor de binding)
- 1 el koud water
- versgemalen zwarte peper en een snufje zout

ZO MAAK JE HET:

1. Smelt de 15 g roomboter in een steelpan op laag vuur.
2. Fruit de fijn gesnipperde sjalotten en het geplette teentje knoflook samen met de takjes tijm en het laurierblaadje zo'n 4 minuten zachtjes aan tot de sjalot glazig en geurig is.
3. Giet de Madeira in de pan.
4. Draai het vuur middelhoog en laat de drank rustig inkoken tot ongeveer ⅓ van het volume, zodat de scherpe alcohollucht verdwijnt en de smaak concentreert.
5. Voeg de bruine kalfsfond toe aan de pan.
6. Breng het geheel aan de kook, draai het vuur direct lager en laat de jus onafgedekt zo'n 10 tot 12 minuten zachtjes pruttelen (reduceren) om de basissmaken intenser te maken.
7. Giet de warme jus door een fijne zeef (passeerzeef) in een schone steelpan om de sjalot, knoflook en kruiden te verwijderen.
8. Zet de gezeefde jus terug op laag vuur.
9. Meng in een klein kommetje de tl arrowroot (of maïzena) met de el koud water tot een glad papje.
10. Giet dit papje al roerend met een garde in een dun straaltje bij de zacht kokende jus.
11. Laat de jus 1 minuut zachtjes doorkoken; je zult zien dat er direct een prachtige, doorschijnende binding en glans ontstaat.
12. Haal de pan van het vuur.
13. Klop de 15 g ijskoude roomboter in kleine blokjes met een garde door de warme jus voor een extra rijke smaak en een spiegelende glans.
14. Proef en breng op smaak met een snufje zout en versgemalen zwarte peper.
15. Serveer direct warm.

LEKKER BIJ:

- Gebakken kalfsoester, kalfsmedaillons of kalfshaas (de meest natuurlijke, klassieke match)
- Gegrilde tournedos of malse runderhaas
- Gebraden tamme eendenborst of lamsrack
- Fluweelzachte aardappelpuree en geglaceerde worteltjes

MADEIRASAUS



Madeirasaus (Sauce Madère) is een aristocratische klassieker uit de Franse haute cuisine. De saus dankt zijn naam aan Madeira, een versterkte wijn van het gelijknamige Portugese eiland, die bekendstaat om zijn complexe, licht droge en nootachtige tonen met hints van karamel. Door deze unieke wijn in te koken met sjalotjes en te combineren met een krachtige, diepe kalfsfond (of demi-glace), ontstaat een zeer elegante, glanzende saus. Madeirasaus is verfijnd, minder zoet dan portsaus en heeft een hartige diepgang die de smaak van luxe vleesgerechten perfect ophaalt zonder ze te overheersen.

BEREIDINGSTIJD: 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 150 ml Madeira wijn (bij voorkeur een medium-dry variant)
- 350 ml krachtige runder- of kalfsfond
- 2 sjalotten (zeer fijngesnipperd)
- 20 g ongezouten roomboter (om in te bakken)
- 20 g ijskoude roomboter (in blokjes, om af te monteren)
- 1 takje verse tijm
- 1 laurierblaadje
- 1 tl maïzena of arrowroot (optioneel, voor extra binding)
- versgemalen zwarte peper en een snufje zout

ZO MAAK JE HET:

1. Smelt de 20 g roomboter in een steelpan op laag vuur.
2. Fruit de fijngesnipperde sjalotten samen met het takje tijm en het laurierblaadje zo'n 3 tot 4 minuten aan tot de sjalot zacht en glazig is.
3. Giet de Madeira wijn in de pan.
4. Zet het vuur middelhoog en laat de wijn rustig inkoken tot ongeveer de helft van het volume.
5. Hierdoor verdampt de scherpe alcohol en concentreren de nootachtige aroma's.
6. Giet de kalfs- of runderfond erbij.
7. Breng het geheel aan de kook, draai het vuur laag en laat de saus onafgedekt zo'n 8 tot 10 minuten zachtjes pruttelen en reduceren.
8. Giet de saus door een fijne zeef (passeerzeef) in een schone steelpan om de sjalot en kruiden te verwijderen.
9. Zet de gladde saus terug op laag vuur.
10. Als je de saus iets dikker wilt, meng dan 1 tl maïzena met een klein scheutje koud water tot een glad papje.
11. Roer dit door de zacht kokende saus en laat 1 minuut meekoken tot de saus licht bindt.
12. Haal de pan van het vuur (de saus mag niet meer koken).
13. Klop de 20 g ijskoude roomboter met een garde door de warme saus.
14. Dit geeft de Madeirasaus zijn kenmerkende, spiegelende glans en een zijdezacht mondgevoel.
15. Breng op smaak met een snufje zout en versgemalen zwarte peper.

LEKKER BIJ:

- Kalfshaas, kalfsoester of kalfsmedaillons (de absolute klassieke match)
- Gebakken runderhaas of tournedos
- Tongetjes in Madeirasaus (een nostalgisch feestgerecht)
- Geroosterde bospaddenstoelen en romige aardappelpuree

PORTSAUS



Portsaus is de gulle, warme en hartverwarmende tegenhanger van Madeirasaus. Deze saus draait volledig om de diepe, volle en zoete fruitigheid van rode port (bij voorkeur een krachtige Ruby of een gerijpte Tawny port). Door de zoete tonen van de port te balanceren met een klein zoutje van de fond en een subtiel zuurtje van balsamico, ontstaat een robuuste, stroopachtige saus met een enorme body. Portsaus is een absolute favoriet tijdens de feestdagen en wildseizoenen, omdat zijn rijke, fruitige karakter perfect snijdt door de uitgesproken, krachtige smaken van wild en rood vlees.

BEREIDINGSTIJD: 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 200 ml rode port (Ruby port geeft een fruitige smaak, Tawny een iets complexere smaak)
- 300 ml krachtige runder- of wildfond
- 1 sjalot (fijngesnipperd)
- 20 g ongezouten roomboter (om in te bakken)
- 20 g ijskoude roomboter (in blokjes, om af te monteren)
- 1 takje verse rozemarijn (of tijm)
- 1 tl balsamicoazijn van goede kwaliteit
- versgemalen zwarte peper en een snufje zout

ZO MAAK JE HET:

1. Smelt de 20 g roomboter in een steelpan op laag vuur.
2. Bak de gesnipperde sjalot samen met het takje rozemarijn zo'n 3 minuten zachtjes aan.
3. Voeg de rode port en de balsamicoazijn toe aan de pan.
4. Breng aan de kook en laat de port op middelhoog vuur inkoken tot er een licht stroopachtig vocht overblijft (ongeveer tot de helft ingekookt).
5. Giet de runder- of wildfond erbij.
6. Breng opnieuw tegen de kook aan, zet het vuur laag en laat de saus onafgedekt 10 minuten zachtjes inkoken tot deze de gewenste intensiteit heeft bereikt.
7. Giet de saus door een fijne zeef in een schone pan om de sjalot en rozemarijn te verwijderen.
8. Omdat port veel natuurlijke suikers bevat, bindt deze saus van zichzelf al dikker in dan een Madeirasaus.
9. Zet de warmtebron uit.
10. Voeg de blokjes ijskoude roomboter toe aan de warme saus en zwenk de pan (of roer rustig met een garde) tot de boter volledig is opgenomen.
11. Proef de saus goed.
12. De balans tussen zoet (port), hartig (fond) en zuur (balsamico) moet kloppen.
13. Breng op smaak met een flinke snuf versgemalen zwarte peper en een snufje zout.
14. Serveer direct.

LEKKER BIJ:

- Hertenbiefstuk, eendenborst of hazenrug (de ultieme wildcombinatie)
- Entrecote, ribeye of biefstuk van de haas
- Gegrilde varkenshaas omwikkeld met Serranoham
- Stoofperen, geglaceerde sjalotjes en haricots verts

SAUCE AFRICAINE



Sauce Africaine is een vurige, diep aromatische klassieker uit de Franse haute cuisine, gedocumenteerd door legendarische chefs zoals Auguste Escoffier. Laat je niet misleiden door de naam: het is een Franse creatie, destijds zo genoemd vanwege de voor die tijd exotische, pittige en rijk gekruide ingrediënten. De saus heeft een basis van een krachtige Spaanse saus of demi-glace, die op smaak wordt gebracht met uien, tomaten en rode paprika. Wat deze saus echt zijn unieke karakter geeft, is de toevoeging van cayennepeper voor een pittige kick en een subtiele toets van warm kerriepoeder.

BEREIDINGSTIJD: 25 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 400 ml krachtige demi-glace of runderfond
- 1 rode paprika (in zeer kleine blokjes/brunoise)
- 1 grote ui (zeer fijngesnipperd)
- 2 teentjes knoflook (fijngesneden)
- 2 el tomatenpuree
- 30 g ongezouten roomboter (om in te bakken)
- 15 g ijskoude roomboter (in blokjes, om af te monteren)
- 50 ml droge witte wijn
- ½ tl milde kerriepoeder
- ¼ tl cayennepeper (pas aan naar smaak voor de pittigheid)
- 1 takje verse tijm
- 1 laurierblaadje
- versgemalen zwarte peper en een snufje zout

ZO MAAK JE HET:

1. Smelt de 30 g roomboter in een steelpan op middelhoog vuur.
2. Fruit de fijngesnipperde ui, de knoflook en de kleine blokjes rode paprika zo'n 5 minuten aan tot de groenten zacht beginnen te worden en de ui glazig is.
3. Voeg de tomatenpuree, het kerriepoeder en de cayennepeper toe aan de groenten.
4. Bak dit onder constant roeren 1 tot 2 minuten zachtjes mee.
5. Dit ontzuurt de tomatenpuree en activeert de aroma's van de specerijen.
6. Giet de droge witte wijn in de pan.
7. Roer met een houten lepel over de bodem om eventuele aangebakken restjes los te maken.
8. Laat de wijn in 2 minuten bijna volledig verdampen.
9. Giet de demi-glace (of krachtige runderfond) in de pan.
10. Voeg het takje tijm en het laurierblaadje toe.
11. Breng het geheel aan de kook, draai het vuur laag en laat de saus onafgedekt zo'n 12 tot 15 minuten zachtjes pruttelen.
12. Zo gaart de paprika volledig en dikt de saus in tot een mooie, glanzende structuur.
13. Verwijder het takje tijm en het laurierblaadje.
14. Haal de pan van het vuur (de saus mag niet meer koken).
15. Klop de 15 g ijskoude roomboter met een garde door de warme saus voor een zijdezachte binding en een mooie glans.
16. Proef de saus zorgvuldig.
17. Breng indien nodig verder op smaak met versgemalen zwarte peper en een snufje zout.
18. De saus hoort een aangename, warme pittigheid te hebben met een diepe umami-achtergrond.

LEKKER BIJ:

- Gegrilde of gebraden kip en ander gevogelte (de absolute klassieke Franse combinatie: Poulet à l'Africaine)
- Malse varkenshaasmedallions of gegrilde schnitzels
- Biefstuk of entrecote voor wie eens wat anders wil dan de standaard pepersaus
- Gebakken aardappeltjes of kruidige rijst

SAUCE CHARCUTIÈRE



Sauce Charcutière is een hartige, robuuste Franse klassieker die rechtstreeks afstamt van de beroemde Sauce Robert. De basis van deze saus is een diepe, ingekookte demi-glace of runderfond, die op smaak wordt gebracht met witte wijn, sjalotjes en een flinke lepel Dijonmosterd. Wat de Charcutière-variant echter zijn iconische karakter geeft, is de toevoeging van fijngesneden zure augurkjes (cornichons) op het allerlaatste moment. Dit zorgt voor een fantastische, knapperige textuur en een verfrissend zuurtje dat perfect snijdt door de rijkdom van zwaardere vleesgerechten.

BEREIDINGSTIJD: 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 400 ml krachtige demi-glace of runderfond
- 4-5 Franse cornichons (zure augurkjes, in dunne reepjes/julienne gesneden)
- 2 sjalotten (zeer fijngesnipperd)
- 25 g ongezouten roomboter (om in te bakken)
- 15 g ijskoude roomboter (in blokjes, om af te monteren)
- 75 ml droge witte wijn
- 1 el dijonmosterd
- 1 tl tomatenpuree (optioneel, voor diepere kleur)
- versgemalen zwarte peper en een snufje zout

ZO MAAK JE HET:

1. Smelt de 25 g roomboter in een steelpan op laag vuur.
2. Fruit de fijngesnipperde sjalotten zo'n 3 tot 4 minuten aan tot ze zacht en glazig zijn, zonder dat ze bruin kleuren.
3. Voeg de tomatenpuree toe en bak 1 minuut mee om te ontzuren.
4. Giet vervolgens de droge witte wijn in de pan.
5. Draai het vuur middelhoog en laat de wijn rustig inkoken tot ongeveer een derde van het volume, zodat de scherpe alcohollucht verdwijnt.
6. Giet de demi-glace (of krachtige runderfond) in de pan.
7. Breng het geheel aan de kook, draai het vuur direct laag en laat de saus onafgedekt zo'n 8 tot 10 minuten zachtjes pruttelen (reduceren) zodat de smaken intenser worden en de saus licht indikt.
8. Haal de pan van het vuur.
9. Roer de Dijonmosterd door de warme saus tot deze volledig is opgenomen.
10. **Tip:** Kook de mosterd niet mee, want dan verliest hij zijn kenmerkende, scherpe smaak en kan de saus bitter worden.
11. Klop de 15 g ijskoude roomboter met een garde door de saus voor een mooie, spiegelende glans en een zijdezachte binding.
12. Roer de dunne reepjes cornichon door de warme saus.
13. Proef de saus zorgvuldig en breng op smaak met versgemalen zwarte peper en een snufje zout.
14. Serveer direct warm.

LEKKER BIJ:

- Gebakken of gegrilde varkenskoteletten (de absolute, traditionele nummer één: Côtes de Porc Charcutière)
- Varkenshaasmedallions of een malse varkensrollade
- Gegrilde witte pens, braadworst of handgedraaide gehaktballen
- Romige aardappelpuree of knapperig gebakken krieltjes

SAUCE CHASSEUR



Sauce Chasseur (jagersaus) is een rustieke en hartverwarmende Franse klassieker die al eeuwenlang diepe smaken naar de tafel brengt. De naam verwijst naar de jagers (chasseurs), die traditioneel na de jacht bospaddenstoelen verzamelden om samen met het wild te bereiden. De saus combineert de aardse smaak van goudbruin gebakken champignons en sjalotjes met de verfijnde zuren van witte wijn en een krachtige, diepe basis van demi-glace of runderfond. Afgemaakt met een vleugje tomaat en verse kruiden is dit de ultieme, hartige saus voor koude herfst- en winterdagen.

BEREIDINGSTIJD: 25 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 200 g champignons (bij voorkeur kastanjechampignons, in schijfjes)
- 2 sjalotten (zeer fijngesnipperd)
- 400 ml krachtige demi-glace of runderfond
- 100 ml droge witte wijn
- 1 el tomatenpuree
- 25 g ongezouten roomboter (om in te bakken)
- 15 g ijskoude roomboter (in blokjes, om af te monteren)
- 1 el verse peterselie (fijngehakt)
- 1 tl verse dragonblaadjes (fijngehakt)
- versgemalen zwarte peper en een snufje zout

ZO MAAK JE HET:

1. Smelt de 25 g roomboter in een ruime koekenpan of steelpan op middelhoog vuur.
2. Voeg de schijfjes champignons toe en bak ze 4 tot 5 minuten hard aan tot ze hun vocht hebben losgelaten en prachtig goudbruin gekleurd zijn.
3. Voeg de fijngesnipperde sjalotten toe aan de champignons en bak dit onder constant roeren 2 minuten zachtjes mee tot de sjalot glazig en geurig is.
4. Voeg de tomatenpuree toe en bak deze 1 minuut mee op de bodem van de pan om te ontzuren.
5. Giet vervolgens de droge witte wijn in de pan.
6. Roer met een houten lepel over de bodem om alle aangebakken smaakrestjes los te maken en laat de wijn op hoog vuur tot de helft inkoken.
7. Giet de demi-glace (of krachtige runderfond) erbij en breng het geheel aan de kook.
8. Draai het vuur laag en laat de saus onafgedekt zo'n 10 tot 12 minuten zachtjes pruttelen en reduceren tot een mooie, glanzende en lichtgebonden structuur.
9. Haal de pan van het vuur (de saus mag niet meer koken).
10. Klop de 15 g ijskoude roomboter met een garde door de warme saus voor een zijdezachte binding en een spiegelende glans.
11. Roer de fijngehakte peterselie en dragon door de saus.
12. Proef zorgvuldig en breng op smaak met versgemalen zwarte peper en een snufje zout.
13. Serveer direct warm.

LEKKER BIJ:

- Gebakken wild zoals hertenbiefstuk of hazenrug (de traditionele match)
- Malse varkenshaasmedallions of een krokante schnitzel (Jägerschnitzel)
- Gegrilde of gebraden kipfilet en gevogelte
- Romige aardappelpuree of brede lintpasta (tagliatelle)

SAUCE ESPAGNOLE



Sauce Espagnole is een van de vijf fundamentele basissauzen (sauces mères) uit de klassieke Franse haute cuisine, gecodificeerd door de legendarische chef Auguste Escoffier. Hoewel de naam anders doet vermoeden, is het een door en door Franse saus. Het dankt zijn naam waarschijnlijk aan het gebruik van Spaanse ingrediënten (zoals tomaten) in vroege versies. De saus vormt de basis voor krachtige reducties zoals de beroemde demi-glace. Het is een diepe, donkere moedersaus die zijn intense body krijgt door een donkerbruine roux te combineren met een rijke, bruine kalfsfond en een aromatische mix van geroosterde groenten en spek.

BEREIDINGSTIJD: 1½ tot 2 uur (voornamelijk prutteltijd)

DIT HEB JE NODIG:

- 1 liter krachtige, ongezouten bruine kalfsfond (bij voorkeur zelf getrokken)
- 40 g ongezouten roomboter
- 40 g bloem
- 50 g gerookt spek (in kleine blokjes)
- 1 kleine wortel (in kleine blokjes/brunoise)
- 1 ui (gesnipperd)
- 1 stengel bleekselderij (in kleine blokjes)
- 2 el tomatenpuree
- 100 ml droge witte wijn
- 1 bouquet garni (1 takje tijm, 1 laurierblaadje, 2 peterseliestengels, samengebonden)
- peper en zout naar smaak

ZO MAAK JE HET:

1. Smelt de roomboter in een zware kookpan of braadpan op middelhoog vuur.
2. Voeg de spekblokjes, wortel, ui en bleekselderij toe.
3. Bak dit geheel zo'n 6 tot 8 minuten aan tot de groenten zacht zijn en een mooi goudbruin randje krijgen.
4. Strooi de bloem over de groenten en het spek.
5. Roer met een houten lepel constant over de bodem op laag tot middelhoog vuur.
6. Laat de bloem in zo'n 5 tot 10 minuten langzaam garen en verkleuren tot een diepe, hazelnootbruine kleur (roux brun).
7. **Let op** dat de bloem niet verbrandt.
8. Voeg de tomatenpuree toe en bak deze 2 minuten mee om te ontzuren.
9. Giet vervolgens de droge witte wijn in de pan en roer alle aangebakken resten goed los van de bodem.
10. Laat de wijn bijna volledig verdampen.
11. Giet de warme kalfsfond scheutje voor scheutje bij de roux, terwijl je constant stevig klopt met een garde om klontjes te voorkomen.
12. Breng het geheel aan de kook tot de saus begint in te dikken.
13. Voeg het bouquet garni toe en draai het vuur naar de laagste stand.
14. Laat de saus onafgedekt 1 tot 1½ uur heel zachtjes pruttelen.
15. Schep tussendoor regelmatig met een schuimspaan het vet en schuim dat bovendrijft weg voor een zuiver resultaat.
16. De saus moet inkoken tot een gladde, dikke en glanzende donkere saus.
17. Verwijder het bouquet garni.
18. Giet de saus door een fijne puntzeef (passeerzeef) bekleed met een neteldoek in een schone pan.
19. Druk de groenten en het spek niet door de zeef; we willen alleen de gladde vloeistof.
20. Proef en breng licht op smaak met peper en zout.

LEKKER BIJ:

Als moedersaus wordt Sauce Espagnole zelden puur geserveerd, maar het vormt het fundament voor de allerbeste vleessauzen:

- De basis voor een echte Demi-Glace (door de saus 1:1 in te koken met extra kalfsfond en Madeira)
- Sauce Bordelaise (ingekookt met rode wijn en merg)
- Sauce Robert of Sauce Charcutière (verrijkt met mosterd, sjalot en augurk voor varkensvlees)
- Stevige wildgerechten zoals hertenbiefstuk of wild zwijn (wanneer verder afgewerkt tot jagersaus)

SAUCE ROBERT



Sauce Robert is een van de oudste en meest legendarische sauzen uit de klassieke Franse keuken, die al in de 17e eeuw werd geprezen door meesterchefs en zelfs door sprookjesschrijver Charles Perrault. Het is een directe afgeleide van de donkere moedersaus Sauce Espagnole (of een rijke demi-glace). De saus kenmerkt zich door een prachtige, diepe balans tussen hartig en scherp: fijngesnipperde sjalotjes worden zachtjes gekookt in witte wijn, ingekookt met de donkere fond en op het allerlaatste moment verrijkt met een flinke lepel Dijonmosterd en een snufje suiker. Dit geeft een hartige saus met een aangenaam, subtiel pittig en lichtzuur karakter.

BEREIDINGSTIJD: 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 400 ml krachtige demi-glace of Sauce Espagnole (runderfond van hoge kwaliteit is ook mogelijk)
- 2 sjalotten (zeer fijngesnipperd)
- 25 g ongezouten roomboter (om in te bakken)
- 15 g ijskoude roomboter (in blokjes, om af te monteren)
- 100 ml droge witte wijn
- 1 el dijonmosterd
- ½ tl kristalsuiker (voor de traditionele zoetzuur balans)
- versgemalen zwarte peper en een snufje zout

ZO MAAK JE HET:

1. Smelt de 25 g roomboter in een steelpan op laag vuur.
2. Voeg de fijngesnipperde sjalotten toe en fruit ze zo'n 3 tot 4 minuten aan tot ze zacht en volledig glazig zijn, zonder dat ze bruin kleuren.
3. Giet de droge witte wijn in de pan bij de sjalotten.
4. Draai het vuur middelhoog en laat de wijn rustig inkoken tot ongeveer ⅓ van het oorspronkelijke volume (totdat de sjalotjes de wijn bijna volledig hebben geabsorbeerd).
5. Giet de demi-glace of Sauce Espagnole erbij.
6. Breng het geheel aan de kook, draai het vuur direct laag en laat de saus onafgedekt zo'n 10 minuten zachtjes pruttelen en indikken tot een mooie, glanzende structuur.
7. Haal de pan van het vuur (de saus mag absoluut niet meer koken).
8. Roer de Dijonmosterd en de suiker door de warme saus tot alles volledig is opgelost en de saus mooi egaal bindt.
9. **Tip:** Als mosterd kookt, verliest hij zijn scherpte en kan de saus bitter worden.
10. Klop de 15 g ijskoude roomboter in kleine blokjes met een garde door de warme saus voor een zijdezachte binding en die kenmerkende Franse glans.
11. Proef de saus zorgvuldig en breng op smaak met een snufje zout en versgemalen zwarte peper.
12. Serveer direct warm.

LEKKER BIJ:

- Gegrilde of gebakken varkenskoteletten (de absolute, historische topcombinatie)
- Malse varkenshaas, varkensrollade of varkenshaasmedallions
- Gegrilde wit- of bloedworsten
- Romige aardappelpuree of knapperig gebakken krieltjes

UIEN-BALSAMICO SAUS



Uien-balsamico saus is een diepe, stroopachtige en hartverwarmende saus die uitblinkt in de perfecte balans tussen zoet, zuur en umami. De basis van deze saus ligt in het geduldig en langzaam karamelliseren van uien, waardoor hun natuurlijke suikers vrijkomen. Door dit fundament af te blussen met een flinke scheut complexe, stroopachtige balsamico azijn en een krachtige fond, ontstaat een glanzende, donkere saus met een enorme diepgang. Het is een fantastische, moderne saus die zowel rustieke als verfijnde gerechten direct een gastronomische upgrade geeft.

BEREIDINGSTIJD: 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 3 grote uien (bij voorkeur rode uien voor een diepere kleur, in dunne halve ringen)
- 25 g ongezouten roomboter
- 1 el olijfolie
- 4 el balsamicoazijn van goede kwaliteit
- 1 el bruine basterdsuiker (of honing)
- 300 ml krachtige runder- of groentebouillon
- 2 takjes verse tijm (alleen de blaadjes)
- 15 g ijskoude roomboter (in blokjes, om af te monteren)
- versgemalen zwarte peper en een snufje zout

ZO MAAK JE HET:

1. Smelt de 25 g roomboter samen met de olijfolie in een ruime koekenpan of steelpan op middelhoog vuur.
2. Voeg de uienringen en de verse tijmblaadjes toe.
3. Draai het vuur direct laag en laat de uien onder regelmatig roeren zo'n 15 tot 20 minuten heel langzaam bakken.
4. Ze moeten zacht, stroopachtig en diep goudbruin worden, maar mogen niet aanbranden.
5. Voeg de bruine basterdsuiker toe aan de gekaramelliseerde uien en roer 1 minuut door.
6. Giet vervolgens de balsamicoazijn in de pan.
7. Laat de azijn op middelhoog vuur in ongeveer 2 minuten zachtjes inkoken tot een dikke, glanzende stroop die aan de uien kleeft.
8. Giet de runder- of groentebouillon erbij en breng het geheel aan de kook.
9. Draai het vuur laag en laat de saus onafgedekt zo'n 8 tot 10 minuten zachtjes pruttelen.
10. Zo dikt de bouillon in en zullen de smaken intens met elkaar versmelten.
11. Haal de pan van het vuur (de saus mag vanaf nu niet meer koken).
12. Klop de 15 g ijskoude roomboter in kleine blokjes met een garde of lepel door de warme saus.
13. Dit zorgt voor een mooie binding en een prachtige, diepe glans.
14. Proef de saus zorgvuldig.
15. Breng op smaak met een flinke snuf versgemalen zwarte peper en een snufje zout om het zoet-zure contrast perfect te balanceren.
16. Serveer de saus lekker warm.

LEKKER BIJ:

- Gegrilde entrecote, ribeye of een malse biefstuk (een waanzinnige combinatie)
- Gebakken varkenshaas of sappige wildzwijn koteletten
- Geroosterde knolgroenten of dikke plakken gebakken portobello (vegetarisch)
- Een stevige burger met geitenkaas of een romige aardappelpuree

ALFREDO SAUS



Alfredo saus (Fettuccine Alfredo) is een wereldberoemd symbool van de Italiaanse keuken, hoewel de rijke, westerse variant met kookroom flink verschilt van het Romeinse origineel. In de basis werd de saus in de vroege 20e eeuw gecreëerd door chef Alfredo di Lelio, die simpelweg boter en Parmezaanse kaas intensief met heet pastawater mengde tot een romige emulsie. Deze moderne, warme restaurantversie voegt daar kookroom en een subtiel vleugje knoflook aan toe. Dit zorgt voor een extra stabiele, fluweelzachte en decadent dikke saus die perfect om elk ingrediënt heen plooit. Het is de ultieme, snelle comfortfood-saus die binnen tien minuten op tafel staat.

BEREIDINGSTIJD: 10 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 60 g ongezouten roomboter
- 250 ml kookroom (minimaal 20% vet)
- 1 teentje knoflook (zeer fijngehakt of geperst)
- 80 g Parmezaanse kaas of Grana Padano (vers geraspt)
- snufje versgemalen muskaatnoot
- versgemalen zwarte peper en een snufje zout

ZO MAAK JE HET:

1. Smelt de roomboter in een ruime koekenpan of steelpan op laag vuur.
2. Voeg de fijngehakte knoflook toe en fruit deze zo'n 1 minuut zachtjes mee tot de knoflook heerlijk geurt, maar zorg ervoor dat hij absoluut niet bruin kleurt.
3. Giet de kookroom in de pan bij de boter en knoflook.
4. Breng de room op middelhoog vuur zachtjes tegen de kook aan.
5. Draai het vuur direct weer laag zodra de room bubbelt.
6. Laat de roombasis zo'n 3 tot 4 minuten zachtjes pruttelen onder constant roeren, totdat de vloeistof licht begint in te dikken.
7. Haal de pan volledig van het vuur (of zet de warmtebron uit).
8. Voeg de vers geraspte Parmezaanse kaas en een snufje muskaatnoot toe aan de warme room.
9. Roer de saus rustig en constant door met een garde of spatel tot de kaas volledig is gesmolten en is opgenomen.
10. Er ontstaat nu een egale, dikke en glanzende saus.
11. **Tip:** Door de kaas van het vuur af te smelten, voorkom je dat de kaas draderig wordt of dat de saus gaat schiften.
12. Proef de Alfredo-saus zorgvuldig.
13. Omdat Parmezaanse kaas al vrij zout is, heb je vaak alleen nog een goede snuf versgemalen zwarte peper en eventueel een heel klein snufje zout nodig.
14. Serveer direct warm.

LEKKER BIJ:

- Fettuccine of tagliatelle (de absolute, traditionele nummer één)
- Gegrilde kipfilet of malse kippendijen (Fettuccine Alfredo met kip)
- Gebakken scampi's of knoflookgarnalen
- Gestoomde broccoliroosjes of geroosterde cherrytomaatjes

BLOEMKOOLSAUS



Bloemkoolsaus is een slimme, fluweelzachte en verrassend romige saus die de laatste jaren enorm populair is geworden als gezond alternatief voor zware roomsauzen. Waar een klassieke béchamel leunt op veel boter en bloem, draait deze saus volledig om de kracht van gekookte bloemkool. Door bloemkoolroosjes boter gaar te koken in een geurige bouillon en ze vervolgens op de hoogste stand glad te pureren met wat kookroom en Parmezaanse kaas, ontstaat een dikke, glanzende saus. Het is de ultieme manier om ongemerkt extra groenten op tafel te zetten, met een rijke, hartige umami-smaak die perfect past bij tal van warme gerechten.

BEREIDINGSTIJD: 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 400 g bloemkoolroosjes (ongeveer een ½ bloemkool)
- 1 sjalot (fijngesnipperd)
- 2 teentjes knoflook (fijngesneden)
- 15 g ongezouten roomboter of 1 el olijfolie
- 250 ml krachtige groente- of gevogeltebouillon
- 100 ml kookroom (minimaal 20% vet)
- 40 g Parmezaanse kaas (vers geraspt)
- snufje versgemalen muskaatnoot
- versgemalen zwarte peper en een snufje zout

ZO MAAK JE HET:

1. Smelt de roomboter (of verhit de olijfolie) in een kookpan op laag vuur.
2. Fruit de fijngesnipperde sjalot en knoflook zo'n 3 minuten aan tot ze zacht en glazig zijn, zonder te kleuren.
3. Voeg de bloemkoolroosjes toe aan de pan en giet de groente- of gevogeltebouillon erbij.
4. Breng het geheel aan de kook, leg het deksel op de pan en laat de bloemkool op middelhoog vuur in 10 tot 12 minuten door- en doorzacht (botergaar) koken.
5. Haal de pan van het vuur.
6. Schep de bloemkool met een schuimspaan in een blender of gebruik een krachtige staafmixer in een hoge maatbeker.
7. Giet eerst de helft van het achtergebleven kookvocht uit de pan erbij.
8. Voeg de kookroom en de vers geraspte Parmezaanse kaas toe aan de blender.
9. Blend het geheel op de hoogste stand in 1 minuut volledig glad en glanzend.
10. Is de saus nog te dik?
11. Voeg dan simpelweg nog een extra scheutje van het kookvocht toe tot de gewenste sausdikte is bereikt.
12. Breng de warme saus op smaak met een royale snuf versgemalen muskaatnoot, zwarte peper en eventueel een klein snufje zout.
13. Giet de saus terug in de pan om hem zo nodig nog heel kort op te warmen (niet meer hard laten koken) en serveer direct.

LEKKER BIJ:

- Pasta zoals penne of fettuccine (als een gezondere variant op Alfredo of kaassaus)
- Gebakken kipfilet of sappige gehaktballen
- Witte vis uit de oven zoals kabeljauw of schelvis
- Extra groenten zoals gestoomde broccoli, sperziebonen of gegrilde prei voor een heerlijke groentemix

SAUCE ALBERT



Sauce Albert is een legendarische en karakteristieke saus uit de klassieke Franse haute cuisine, gecodificeerd door grootmeester Auguste Escoffier. Hoewel de naam Frans is, werd de saus destijds speciaal ontwikkeld voor de Britse aristocratie (en vermoedelijk vernoemd naar Prince Albert, de gemaal van koning Victoria). De basis is een romige, warme botersaus of velouté die diepgang krijgt door een reductie van witte wijn en azijn. Wat deze saus zijn koninklijke status geeft, is de toevoeging van vers geraspte mierikswortel en Dijonmosterd, afgebonden met eidooiers en room. Het resultaat is een fluweelzachte, warme saus met een milde, neusprikkelende scherpte die zwaardere gerechten perfect opfrist.

BEREIDINGSTIJD: 25 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 50 g verse mierikswortel (fijn geraspt)
- 150 ml krachtige, blanke runder- of gevogeltebouillon
- 30 g ongezouten roomboter
- 30 g bloem
- 75 ml droge witte wijn
- 2 el witte wijnazijn
- 1 el dijonmosterd
- 2 eidooiers
- 100 ml slagroom of kookroom
- 3 el vers broodkruim (van witbrood zonder korst, zeer fijn gewreven)
- versgemalen witte peper en een snufje zout naar smaak

ZO MAAK JE HET:

1. Doe de fijn geraspte verse mierikswortel samen met de bouillon in een steelpan.
2. Breng aan de kook en laat dit op laag vuur zo'n 15 minuten heel zachtjes pruttelen.
3. Zo wordt de scherpte van de mierikswortel subtieler en geeft deze zijn smaak aan de bouillon af.
4. Smelt in een tweede steelpan de 30 g roomboter op laag vuur.
5. Roer de bloem erdoor en laat 2 minuten garen tot een blanke roux.
6. Giet de witte wijn en de azijn erbij en klop met een garde tot een gladde, dikke basis.
7. Giet de warme mierikswortelbouillon (inclusief de rasp) geleidelijk en al roerend met een garde bij het wijnmengsel.
8. Voeg ook het fijne broodkruim toe.
9. Dit broodkruim is een traditionele Franse techniek om de saus een unieke, fluweelzachte binding te geven.
10. Laat de saus 5 minuten heel zachtjes pruttelen.
11. Klop in een kommetje de 2 eidooiers los met de kookroom en de Dijonmosterd.
12. Haal de steelpan van het vuur (de saus mag absoluut niet meer koken).
13. Giet een soeplepel van de warme saus bij het room-eimengsel om het op te warmen (familie maken).
14. Giet het mengsel daarna al roerend met een garde terug in de pan.
15. De saus zal direct prachtig indikken en glanzen.
16. Proef de saus zorgvuldig.
17. Breng op smaak met witte peper en een snufje zout.
18. De saus hoort een romige textuur te hebben met een aangename, warme en frisse pit.
19. Serveer direct warm.

LEKKER BIJ:

- Gekookt of gestoofd rundvlees (zoals een klassiek runder soepvlees, dit is de absolute, traditionele topcombinatie)
- Gebraden Alberta beef of malse entrecote
- Stevige vissoorten zoals gebakken of gestoomde tarbot en zeebaars
- Geroosterde wintergroenten zoals pastinaak en raapjes

SAUCE ALLEMANDE



Sauce Allemande is een legendarische en koninklijke moedersaus uit de klassieke Franse haute cuisine, die een centrale rol speelde in de systemen van topchefs Marie-Antoine Carême en Auguste Escoffier. Hoewel de naam anders doet vermoeden, is het een door en door Franse creatie. De saus is een directe, luxueuze doorontwikkeling van de klassieke Sauce Velouté (een blanke saus op basis van bouillon). Door deze velouté in te koken met een reductie van paddenstoelenvocht en op het allerlaatste moment te verrijken met een liaison (een fluweelzacht mengsel van eidooiers en zware room) transformeert de saus in een goudgele, glanzende emulsie met een ongeëvenaard rijke en romige body.

BEREIDINGSTIJD: 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 500 ml krachtige gevogelte- of kalfsvelouté (een blanke basissaus gemaakt van 30 g boter, 30 g bloem en 500 ml warme fond)
- 100 ml champignonkookvocht (of 100 ml fond ingekookt met een paar witte champignons)
- 3 eidooiers
- 60 ml slagroom of kookroom (minimaal 35% vet)
- 1 el vers citroensap
- 15 g ijskoude roomboter (in blokjes, om af te monteren)
- versgemalen witte peper en een snufje zout

ZO MAAK JE HET:

1. Giet de reeds klaargemaakte blanke velouté en het champignonkookvocht samen in een steelpan.
2. Breng het geheel op middelhoog vuur aan de kook.
3. Draai het vuur laag en laat de vloeistof onafgedekt zo'n 10 tot 15 minuten zachtjes pruttelen en reduceren, totdat de saus de achterkant van een lepel mooi bedekt (nappe).
4. Roer regelmatig over de bodem om aanbranden te voorkomen.
5. Klop in een aparte mengkom de 3 eidooiers intensief los met de room en het citroensap tot een volledig glad en romig mengsel.
6. Haal de steelpan met de hete saus van het vuur.
7. Giet een soeplepel van de hete saus in een dun straaltje bij het ei-roommengsel, terwijl je direct hard klopt met een garde.
8. Dit voorkomt dat de eieren gaan stollen (schiften) door de plotselinge hitte.
9. Giet het getempereerde mengsel nu al roerend terug in de steelpan bij de rest van de warme saus.
10. Zet de pan terug op het laagste vuur.
11. Blijf constant roeren met de garde tot de saus merkbaar dikker, goudgeel en glanzend wordt (ongeveer 2 tot 3 minuten).
12. **Let op:** Laat de saus vanaf nu absoluut niet meer koken, anders krijg je roerei.
13. Haal de pan definitief van het vuur.
14. Klop de blokjes ijskoude roomboter erdoor tot ze volledig zijn gesmolten.
15. Proef de saus zorgvuldig en breng op smaak met witte peper (voor een strak uiterlijk) en een snufje zout.
16. Serveer de saus direct warm.

LEKKER BIJ:

Als traditionele basissaus is Sauce Allemande de ultieme metgezel voor zachte, gepocheerde gerechten:

- Gepocheerde of gestoomde kip (de absolute historische klassieker: Poulet à l'Allemande)
- Zachte kalfskoteletten, kalfsoester of zwezerik
- Gepocheerde stevige witvis zoals tarbot of kabeljauw
- Klassieke lentegroenten zoals gekookte witte asperges en bloemkool

SAUCE BÉCHAMEL



Sauce Béchamel is een van de vijf fundamentele basissauzen (sauces mères) uit de klassieke Franse keuken. Deze romige, blanke saus is vernoemd naar Louis de Béchameil, een 17e-eeuwse hoveling van koning Lodewijk XIV, al werd de techniek pas later door meesterchef Antonin Carême geperfectioneerd. Het is een fantastische, fluweelzachte saus die zijn binding dankt aan een blanke roux (een gegaard mengsel van gelijke delen boter en bloem) en warme melk. Op smaak gebracht met een traditioneel snufje muskaatnoot vormt deze saus een neutrale, rijke basis die overal ter wereld wordt gebruikt om ovenschotels en groentegerechten comfort en structuur te geven.

BEREIDINGSTIJD: 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 50 g ongezouten roomboter
- 50 g bloem
- 500 ml volle melk (bij voorkeur handwarm)
- snufje versgemalen muskaatnoot (essentieel voor de smaak)
- versgemalen witte peper en een snufje zout naar smaak

ZO MAAK JE HET:

1. Smelt de roomboter in een steelpan met een dikke bodem op laag vuur.
2. Voeg in één keer de bloem toe zodra de boter volledig gesmolten is en bruist.
3. Roer de bloem en de boter met een houten lepel of spatel intensief door elkaar tot een samenhangende, zanderige pasta (de roux).
4. Laat dit mengsel op laag vuur zo'n 2 minuten zachtjes garen.
5. Dit haalt de rauwe bloem-smaak weg.
6. Zorg ervoor dat de roux blank blijft en niet bruin kleurt.
7. Giet een klein scheutje van de warme melk in de pan en wissel je lepel direct in voor een garde.
8. Klop het geheel stevig door op middelhoog vuur.
9. De roux zal de melk direct opzuigen en dik worden.
10. Giet pas een volgende scheut melk in de pan als de vorige volledig klontvrij is opgenomen.
11. Herhaal dit tot alle melk in de pan zit en je een gladde, vloeibare saus hebt.
12. Breng de béchamel al roerend aan de kook.
13. Zodra de saus bubbelt, draai je het vuur direct naar de laagste stand.
14. Laat de saus zo'n 4 tot 5 minuten heel zachtjes pruttelen om de maizena-achtige binding zijn werk te laten doen.
15. Blijf constant over de bodem roeren met je garde om aanbranden te voorkomen.
16. Haal de pan van het vuur.
17. Breng de dikke, glanzende saus op smaak met een royale snuf versgemalen muskaatnoot, witte peper (zodat je geen zwarte spikkels ziet) en zout.
18. Serveer de saus direct warm.

LEKKER BIJ:

- Klassieke Lasagne alla Bolognese (als de romige tegenhanger van de rode vleessaus)
- Gekookte bloemkool, prei of witlof (de ultieme oer-Hollandse groente-upgrade)
- Moussaka of een hartige witlof-ham-kaasovenschotel
- Croque Monsieurs (royaal over het brood gesmeerd en gegratineerd in de oven)

SAUCE MORNAY



Sauce Mornay is een legendarische en decadente Franse klassieker die rechtstreeks afstamt van de moedersaus Sauce Béchamel. De saus werd waarschijnlijk al in de 19e eeuw gecreëerd en is vernoemd naar de hertog van Mornay. In feite is het een verrijkte béchamel waaraan op het allerlaatste moment een gulle hoeveelheid geraspte harde kaas (traditioneel Zwitserse Gruyère en Franse Emmentaler, of Parmezaanse kaas) en soms eidooiers worden toegevoegd. Hierdoor transformeert de neutrale basissaus in een zijdezachte, hartige en diepe kaassaus die fantastisch smelt en goudbruin kleurt in de oven.

BEREIDINGSTIJD: 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 50 g ongezouten roomboter
- 50 g bloem
- 500 ml volle melk (handwarm)
- 75 g Gruyère (vers geraspt)
- 50 g Parmezaanse kaas, Gruyère of Emmentaler (vers geraspt)
- 1 eidooier (optioneel, voor een extra rijke binding)
- 2 el kookroom (alleen nodig als je de eidooier gebruikt)
- snufje versgemalen muskaatnoot
- versgemalen witte peper en een snufje zout

ZO MAAK JE HET:

1. Smelt de roomboter in een steelpan met een dikke bodem op laag vuur.
2. Voeg in één keer de bloem toe zodra de boter volledig gesmolten is en bruist.
3. Roer met een houten lepel tot een zanderige pasta en laat dit 2 minuten zachtjes garen zodat de rauwe bloem-smaak verdwijnt.
4. Zorg dat de roux blank blijft.
5. Giet een klein scheutje van de warme melk in de pan en wissel de lepel in voor een garde.
6. Klop het geheel krachtig door op middelhoog vuur tot de melk volledig en klontvrij is opgenomen.
7. Herhaal dit scheutje voor scheutje tot alle melk in de pan zit.
8. Breng de saus al roerend aan de kook tot deze indikt. Draai het vuur naar de laagste stand en laat de basis 4 tot 5 minuten heel zachtjes pruttelen.
9. Blijf constant over de bodem roeren met de garde om aanbranden te voorkomen.
10. Wil je de saus extra rijk en glanzend maken?
11. Klop dan in een kommetje de eidooier los met de 2 el kookroom.
12. Roer er een soeplepel van de warme saus doorheen om het mengsel op te warmen (familie maken) en giet dit al roerend terug in de pan.
13. Haal de pan direct van het vuur (de saus mag absoluut niet meer koken, anders wordt de kaas draderig of scheidt het vet zich).
14. Voeg de vers geraspte Gruyère en Parmezaanse kaas toe.
15. Roer rustig tot alle kaas volledig in de warme saus is gesmolten.
16. Breng de Sauce Mornay op smaak met een snufje versgemalen muskaatnoot, witte peper en eventueel een klein snufje zout (let op: de kazen zijn al zout).
17. Serveer direct of gebruik om te gratineren.

LEKKER BIJ:

- Witlof met ham en kaas uit de oven (de absolute, ultieme klassieker)
- Gekookte bloemkool of broccoli (om te gratineren onder de ovengrill)
- Macaroni and Cheese (als basis voor de rijke Amerikaanse variant)
- Eggs Benedict variatie (Eggs Mornard: gepocheerde eieren op toast overgoten met deze saus)

SAUCE POULETTE



Sauce Poulette is een verfijnde, fluweelzachte Franse klassieker die rechtstreeks afstamt van de legendarische moedersaus Sauce Allemande. De naam 'poulette' verwijst van origine naar jonge kip, omdat de saus bij uitstek werd gebruikt om gepocheerd gevogelte te verrijken. De basis is een romige, met eidooiers en room ingedikte velouté. Wat deze saus zijn kenmerkende, levendige karakter geeft, is de royale toevoeging van fijngehakte witte champignons, verse peterselie en een frisse kneep citroensap. Het resultaat is een hartige, romige saus met een heldere, opwekkende zuurbalans.

BEREIDINGSTIJD: 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 400 ml krachtige gevogelte- of kalfsvelouté (een blanke basissaus van 25 g boter, 25 g bloem en 400 ml warme fond)
- 100 g kleine witte champignons (in zeer dunne plakjes)
- 1 sjalot (zeer fijngesnipperd)
- 20 g ongezouten roomboter (om in te bakken)
- 2 eidooiers
- 60 ml kookroom of slagroom
- 1 el vers citroensap
- 2 el verse peterselie (zeer fijngehakt)
- versgemalen witte peper en een snufje zout

ZO MAAK JE HET:

1. Smelt de 20 g roomboter in een steelpan op laag vuur.
2. Fruit de fijngesnipperde sjalot en de dunne plakjes champignon zo'n 4 minuten zachtjes aan tot de sjalot glazig is en de champignons hun vocht beginnen los te laten.
3. Zorg dat ze niet bruin kleuren.
4. Giet de reeds klaargemaakte blanke velouté bij de champignons in de pan.
5. Breng het geheel zachtjes aan de kook, draai het vuur laag en laat de saus onafgedekt zo'n 5 tot 7 minuten zachtjes pruttelen zodat de smaken in elkaar trekken.
6. Klop in een apart kommetje de 2 eidooiers intensief los met de room en het versgeperste citroensap tot een volledig glad en romig mengsel.
7. Haal de steelpan met de hete saus van het vuur.
8. Giet een soeplepel van de hete saus in een dun straaltje bij het ei-roommengsel, terwijl je direct hard klopt met een garde.
9. Dit voorkomt dat de eieren gaan stollen (schiften) door de plotselinge hitte.
10. Giet het getempereerde mengsel nu al roerend terug in de steelpan bij de rest van de warme saus.
11. Zet de pan terug op het laagste vuur.
12. Blijf 2 minuten constant roeren met de garde tot de saus merkbaar dikker en prachtig glanzend wordt.
13. **Let op:** Laat de saus absoluut niet meer koken, anders stollen de eieren en krijg je klontjes.
14. Haal de pan van het vuur.
15. Roer de fijngehakte verse peterselie door de saus.
16. Proef zorgvuldig en breng extra op smaak met een snufje zout en versgemalen witte peper (voor een strakke, blanke uitstraling).
17. Serveer direct warm.

LEKKER BIJ:

- Gepocheerde of gestoomde kipfilet en kippendijen (de absolute, historische topcombinatie)
- Zachte kalfsoester, kalfsvleesballetjes of zwezerik
- Klassieke gekookte groenten zoals witte asperges, bloemkool of jonge prei
- Gepocheerde stevige witvis zoals kabeljauw of schelvis

SAUCE SOUBISE



Sauce Soubise is een fluweelzachte, romige en troostende klassieker uit de Franse haute cuisine, vernoemd naar de 18e-eeuwse maarschalk Charles de Rohan, Prins van Soubise. Hoewel het in feite een uien-roomsaus is, heeft het niets te maken met de scherpe smaak van rauwe ui. In plaats daarvan leunt deze saus op een Franse techniek waarbij een grote hoeveelheid uien heel langzaam in boter wordt gestoofd zonder te kleuren, totdat ze volledig zacht, zoet en aromatisch zijn. Deze uienpuree wordt traditioneel door een klassieke Sauce Béchamel geroerd en glad gepureerd. Het resultaat is een unieke, ivoorwitte saus met een subtiele, geraffineerde zoetheid.

BEREIDINGSTIJD: 45 minuten (voornamelijk stooftijd voor de uien)

DIT HEB JE NODIG:

- 400 g uien (ongeveer 3 à 4 grote uien, zeer fijngesnipperd)
- 50 g ongezouten roomboter (om in te stoven)
- 300 ml sauce béchamel (gemaakt van 20 g boter, 20 g bloem en 300 ml melk)
- 60 ml kookroom of dikke crème fraîche
- snufje versgemalen muskaatnoot
- versgemalen witte peper en een snufje zout naar smaak

ZO MAAK JE HET:

1. Smelt de 50 g roomboter in een ruime kookpan of kasserol op het allerlaagste vuur.
2. Voeg de fijngesnipperde uien toe.
3. Leg het deksel op de pan en laat de uien in 25 tot 30 minuten door- en doorzacht worden.
4. **Cruciaal:** De uien mogen absoluut niet bruin worden of karamelliseren; ze moeten volledig blank en glazig blijven om de witte kleur van de saus te waarborgen.
5. Roer regelmatig.
6. Voeg de reeds klaargemaakte, warme béchamel (op smaak gebracht met een snufje muskaatnoot) toe aan de zachte uien.
7. Roer het geheel goed door elkaar en laat het op laag vuur nog zo'n 5 minuten zachtjes samen pruttelen zodat de smaken
8. Haal de pan van het vuur.
9. Giet de saus in een blender of gebruik een krachtige staafmixer in een hoge maatbeker en blend het geheel op de hoogste stand helemaal glad en glanzend.
10. Wrijf de saus met de bolle kant van een soeplepel door een fijne puntzeef (passeerzeef) in een schone pan.
11. Dit verwijdert eventuele achtergebleven vezels en zorgt voor de iconische, fluweelzachte structuur.
12. Zet de pan terug op laag vuur en roer de kookroom of crème fraîche erdoor.
13. Warm de saus goed door, maar laat hem niet meer hard koken.
14. Proef de saus zorgvuldig.
15. Breng op smaak met een snufje zout en witte peper (zodat er geen zwarte spikkels in de saus te zien zijn).
16. Serveer direct warm.

LEKKER BIJ:

- Gebraden of gegrild varkensvlees (zoals varkenshaasmedallions of een malse karbonade; de absolute klassieke match)
- Gevogelte zoals zacht gegaarde kipfilet of kalkoenoester
- Gekookte of gestoomde hardgekookte eieren voor een nostalgisch en vegetarisch hoofdgerecht
- Geroosterde herfst- en wintergroenten zoals bloemkool, spruitjes en schorseneren

SAUCE SUPRÊME



Sauce Suprême is de absolute koningin onder de witte sauzen uit de Franse haute cuisine. Gecodificeerd door de legendarische chef Auguste Escoffier, is dit een directe en luxueuze afgeleide van de moedersaus Sauce Velouté. De basis is een zijdezachte gevogeltevelouté die we intensief inkoken met een geconcentreerde, blanke kippenfond en champignonaval (kookvocht van paddenstoelen). Wat deze saus zijn koninklijke status en de naam 'Suprême' geeft, is de royale hoeveelheid zware room en ijskoude roomboter die op het laatst door de saus wordt geklopt. Dit zorgt voor een ivoorwitte, spiegelgladde saus met een ongeëvenaard rijke, romige smaak die fluweelzacht op de tong ligt.

BEREIDINGSTIJD: 25 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 400 ml krachtige gevogeltevelouté (blanke basissaus van 25 g boter, 25 g bloem en 400 ml warme kippenfond)
- 100 ml krachtige, blanke kippenfond (extra, om in te koken)
- 50 ml champignonkookvocht (of fond waar een paar witte champignons in hebben getrokken)
- 100 ml zware slagroom (minimaal 35% vet)
- 25 g ijskoude roomboter (in blokjes, om af te monteren)
- 1 tl vers citroensap (voor een subtiele frisheid)
- versgemalen witte peper en een snufje zout naar smaak

ZO MAAK JE HET:

1. Giet de klaargemaakte gevogeltevelouté, de extra kippenfond en het champignonkookvocht samen in een steelpan met een dikke bodem.
2. Breng het geheel op middelhoog vuur aan de kook.
3. Draai het vuur lager en laat de saus onafgedekt zo'n 10 tot 12 minuten zachtjes pruttelen en inkoken.
4. De vloeistof wordt zo prachtig geconcentreerd en de achterkant van een lepel mooi dik bedekt (nappe).
5. Roer regelmatig over de bodem.
6. Giet de zware slagroom bij de ingekookte saus.
7. Roer goed door met een garde en laat het geheel nog zo'n 3 tot 5 minuten zachtjes doorkoken op laag vuur.
8. Nu krijgt de saus een weelderige, dikke structuur en neemt een mooie ivoorkleur aan.
9. Haal de pan volledig van het vuur; de saus mag vanaf nu absoluut niet meer koken.
10. Voeg de blokjes ijskoude roomboter één voor één toe aan de warme saus terwijl je constant en stevig klopt met een garde.
11. Dit koude vet emulgeert in de saus en zorgt voor die kenmerkende, spiegelende hoogglans.
12. Roer de tl citroensap door de saus om de zware romigheid perfect in balans te brengen.
13. Proef de saus zorgvuldig en breng op smaak met een snufje zout en versgemalen witte peper (gebruik bewust witte peper om de saus vlekkeloos wit te houden).
14. Serveer direct.

LEKKER BIJ:

- Suprême de Volaille (zacht gepocheerde of op de huid gebakken scharrelkipfilet; de absolute historische klassieker)
- Vol-au-vent of een luxe pasteitje gevuld met zwezerik en bospaddenstoelen
- Gepocheerde kalfshaas of malse kalfsoester
- Verfijnde lentegroenten zoals gestoomde witte asperges, peultjes en glacé krieltjes

SAUCE VELOUTÉ



Sauce Velouté is een van de vijf fundamentele basissauzen (sauces mères) uit de klassieke Franse haute cuisine, gecodificeerd door de legendarische chef Auguste Escoffier. De naam betekent letterlijk 'fluweelzacht', wat precies de structuur van deze saus omschrijft. In feite is het de blanke tegenhanger van de donkere Sauce Espagnole. Een velouté ontstaat door een blanke roux (een gegaard mengsel van gelijke delen boter en bloem) af te blussen met een krachtige, heldere fond. Afhankelijk van de gekozen fond (gevogelte, kalf of vis) vormt deze saus het perfecte, zijdezachte fundament voor tientallen andere beroemde klassieke sauzen.

BEREIDINGSTIJD: 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 45 g ongezouten roomboter
- 45 g bloem
- 600 ml krachtige, warme fond (gevogelte-, kalfs- of visfond, afhankelijk van het hoofdgerecht)
- versgemalen witte peper en een snufje zout naar smaak

ZO MAAK JE HET:

1. Smelt de roomboter in een steelpan met een dikke bodem op laag vuur.
2. Voeg in één keer de bloem toe zodra de boter volledig gesmolten is en licht bruist.
3. Roer de bloem en de boter met een houten lepel of spatel intensief door elkaar tot een samenhangende, zanderige pasta (de roux).
4. Laat dit mengsel op laag vuur zo'n 2 minuten zachtjes garen om de rauwe bloem-smaak te laten verdwijnen.
5. Zorg ervoor dat de roux blank blijft en absoluut niet bruin kleurt.
6. Giet een klein scheutje van de warme fond in de pan en wissel je lepel direct in voor een garde.
7. Klop het geheel stevig door op middelhoog vuur.
8. De roux zal de fond direct opzuigen en dik worden.
9. Giet pas een volgende scheut fond in de pan als de vorige volledig klontvrij is opgenomen.
10. Herhaal dit tot alle fond in de pan zit en je een gladde, vloeibare basis hebt.
11. Breng de velouté al roerend aan de kook.
12. Zodra de saus bubbelt, draai je het vuur naar de laagste stand.
13. Laat de saus onafgedekt zo'n 8 tot 10 minuten heel zachtjes pruttelen (reduceren).
14. Blijf constant over de bodem roeren met je garde om aanbranden te voorkomen.
15. De saus moet zo dik worden dat hij de achterkant van een lepel mooi bedekt (nappe).
16. Haal de pan van het vuur.
17. Breng de glanzende, fluweelzachte saus op smaak met witte peper (zodat je geen zwarte spikkels ziet) en een snufje zout.
18. Serveer direct of gebruik als basis voor een afgeleide saus.

LEKKER BIJ:

Als pure moedersaus wordt velouté zelden los geserveerd, maar afhankelijk van de gebruikte fond vormt het de basis voor:

- **Kippenvelouté:** De start voor de koninklijke Sauce Suprême of een klassieke Sauce Poulette, heerlijk bij gepocheerde kip of in een luxe pasteitje.
- **Kalfsvelouté:** De start voor de rijke Sauce Allemande of Sauce Chivry, fantastisch bij zachte kalfsoesters of zwezerik.
- **Visvelouté:** De start voor een klassieke witte wijnsaus of Sauce Bercy, de ultieme metgezel voor gepocheerde tarbot, kabeljauw of zeetong.

WITTE MOSTERD-KRUIDENSAUS



Witte mosterd-kruidensaus is een verfijnde en karaktervolle saus die perfect de balans houdt tussen romige zachtheid en een opwekkende, scherpe twist. Waar een klassieke mosterdsaus door donker mosterdzaad of grove mosterd snel grauw of bruin kleurt, leunt deze elegante variant op zachte blanke mosterd (of gladde Dijonmosterd) en een fluweelzachte, witte sausbasis. Door op het allerlaatste moment een royale mix van frisse, rauwe voorjaarskruiden toe te voegen, behoudt de saus zijn strakke, lichte uiterlijk met een prachtig spikkelfacet van groen. Het zuurtje van de mosterd snijdt perfect door de romigheid heen, wat zorgt voor een gelaagde smaakexplosie.

BEREIDINGSTIJD: 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 40 g ongezouten roomboter
- 40 g bloem
- 400 ml krachtige, warme gevogelte- of groentebouillon
- 100 ml kookroom (minimaal 20% vet)
- 2 el milde, gladde witte mosterd (of zachte Dijonmosterd)
- 1 el verse peterselie (zeer fijngehakt)
- 1 el verse bieslook (fijngesneden)
- 1 tl verse dragonblaadjes (zeer fijngehakt)
- versgemalen witte peper en een snufje zout naar smaak

ZO MAAK JE HET:

1. Smelt de roomboter in een steelpan met een dikke bodem op laag vuur.
2. Voeg in één keer de bloem toe zodra de boter gesmolten is en bruist.
3. Roer met een houten lepel tot een zanderige pasta en laat dit mengsel 2 minuten zachtjes garen om de rauwe bloem-smaak te breken.
4. Zorg dat de roux blank blijft.
5. Giet een klein scheutje van de warme bouillon in de pan en wissel de lepel direct in voor een garde.
6. Klop het geheel krachtig door op middelhoog vuur tot de vloeistof volledig klontvrij is opgenomen.
7. Herhaal dit scheutje voor scheutje tot alle bouillon in de pan zit.
8. Breng de gladde sausbasis al roerend aan de kook.
9. Zodra het mengsel bubbelt, draai je het vuur naar de laagste stand.
10. Laat de saus zo'n 4 tot 5 minuten heel zachtjes pruttelen om een mooie binding te krijgen.
11. Blijf constant over de bodem roeren.
12. Giet de kookroom bij de saus en laat het geheel nog 1 minuut zachtjes mee pruttelen.
13. Haal de pan volledig van het vuur (de saus mag absoluut niet meer koken, anders verliest de mosterd zijn scherpte en aroma).
14. Roer de witte mosterd er met een garde doorheen tot deze volledig is opgelost.
15. Spatel vervolgens de fijngehakte verse peterselie, bieslook en dragon door de saus.
16. Proef de saus aandachtig.
17. Breng op smaak met een snufje zout en versgemalen witte peper (om de saus visueel strak en vlekkeloos wit-groen te houden).
18. Serveer direct warm.

LEKKER BIJ:

- Gekookte of zacht gepocheerde vis zoals kabeljauw, schelvis of scholrolletjes
- Zacht gegaarde kipfilet of kalkoenmedallions
- Hardgekookte of gepocheerde eieren (een absolute nostalgische klassieker)
- Lentegroenten zoals jonge worteltjes, bloemkool, prei en gekookte krieltjes

WITTE WIJN SAUS



Witte wijnsaus is een van de meest elegante en veelzijdige klassiekers uit de Franse keuken. Deze verfijnde saus combineert de frisse, levendige zuren van een droge witte wijn met de diepe harigheid van een goede vis- of gevogeltefond. Door de basis in te koken en vervolgens te verrijken met romige kookroom en koude blokjes boter, ontstaat een spiegelgladde, fluweelzachte saus. Het is de ultieme restaurantklassieker die door zijn perfecte balans tussen romigheid en frisheid een subtiele, luxueuze lift geeft aan zachte gerechten.

BEREIDINGSTIJD: 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 150 ml droge witte wijn (bijvoorbeeld Sauvignon Blanc of Pinot Grigio)
- 150 ml krachtige visfond (of gevogeltefond, afhankelijk van het hoofdgerecht)
- 1 sjalot (zeer fijngesnipperd)
- 15 g ongezouten roomboter (om in te bakken)
- 20 g ijskoude roomboter (in blokjes, om af te monteren)
- 125 ml kookroom (minimaal 20% vet)
- versgemalen witte peper en een snufje zout naar smaak

ZO MAAK JE HET:

1. Smelt de 15 g roomboter in een steelpan op laag vuur.
2. Fruit de fijngesnipperde sjalot zo'n 3 minuten zachtjes aan tot deze volledig glazig en zacht is, maar zorg dat de sjalot niet kleurt.
3. Giet de droge witte wijn in de pan.
4. Zet het vuur middelhoog en laat de wijn rustig inkoken tot ongeveer ⅓ van het oorspronkelijke volume.
5. Hierdoor verdampt de scherpe alcohol en concentreert de frisse smaak.
6. Giet de vis- of gevogeltefond erbij.
7. Breng het geheel aan de kook, draai het vuur iets lager en laat de saus onafgedekt zo'n 5 minuten zachtjes inkoken tot de helft.
8. Roer de kookroom door de saus en laat het geheel nog 3 tot 4 minuten zachtjes doorkoken op laag vuur tot de saus een mooie, lichtgebonden dikte krijgt.
9. Giet de saus door een fijne zeef (passeerzeef) in een schone steelpan om de stukjes sjalot te verwijderen.
10. Zet de gladde saus terug op het laagste vuur.
11. Haal de pan volledig van het vuur (de saus mag absoluut niet meer koken).
12. Klop de blokjes ijskoude roomboter één voor één met een garde door de warme saus voor een spiegelende hoogglans en een extra romige binding.
13. Breng op smaak met een snufje zout en versgemalen witte peper (zodat de saus visueel strak en vlekkeloos blank blijft).
14. Serveer direct.

LEKKER BIJ:

- Gepocheerde of op de huid gebakken vis zoals kabeljauw, zalm, zeetong of tarbot (de absolute nummer één)
- Gebakken scampi's of coquilles
- Zacht gegaarde kipfilet of kalkoenmedallions (indien gemaakt met gevogeltefond)
- Gestoomde witte en groene asperges of met ricotta gevulde ravioli

BEURRE BLANC



Een Beurre Blanc is een Franse klassieke botersaus die bekendstaat om zijn rijke, romige textuur en friszure smaak. Door een subtiele toevoeging van saffraan of kurkuma krijgt de saus niet alleen een prachtige, diepgele kleur, maar ook een fluweelzachte, licht aardse diepgang. Het is de ultieme saus om een simpel visgerecht te transformeren tot een restaurantwaardig diner.

BEREIDINGSTIJD: 20 minuten (belangrijk is het gecontroleerd kloppen van de boter)

DIT HEB JE NODIG:

- 2 sjalotten (fijngesnipperd)
- 100 ml droge witte wijn
- 50 ml witte wijnazijn
- 150 g koude roomboter (in blokjes gesneden)
- 1 snuf saffraandraadjes (of ¼ tl kurkuma voor puur de gele kleur)
- 2 el slagroom (optioneel, dit stabiliseert de saus)
- naar smaak zout en witte peper

ZO MAAK JE HET:

1. Doe de gesnipperde sjalotten, witte wijn, witte wijnazijn en de saffraan (of kurkuma) in een steelpan.
2. Breng aan de kook en laat op middelhoog vuur inkoken tot er nog maar ca. 1 à 2 el vocht over is.
3. Zet het vuur heel laag.
4. Voeg de slagroom toe en roer even door.
5. De eiwitten in de room zorgen ervoor dat de saus straks minder snel schift.
6. Zorg dat het vuur op de laagste stand staat (of neem de pan van het vuur als je kookplaat erg heet blijft).
7. Voeg de ijskoude blokjes roomboter één voor één toe.
8. Zwenk de pan constant of klop stevig met een garde.
9. Voeg pas een nieuw blokje toe als het vorige bijna volledig is opgenomen.
10. Er ontstaat nu een romige, goudgele, gebonden saus.
11. Giet de saus door een fijne zeef om de sjalotjes te verwijderen, zodat je een zijdezachte saus overhoudt.
12. Breng de saus op smaak met een snuf zout en een beetje witte peper.
13. Serveer direct.

LEKKER BIJ:

- Gebakken of gestoomde witvis, zoals kabeljauw, zeebaars of tarbot.
- Perfect in combinatie met gebakken coquilles of reuzengarnalen.
- Gekookte of gegrilde groene en witte asperges.

GELE MADAME JEANETTE REDUCTIE



Een Madame Jeanette reductie is een intens krachtige, vlijmscherpe smaakmaker die de fruitige, tropische hitte van de iconische Surinaamse Madame Jeanette-peper combineert met een uitgebalanceerd zuurtje. Door de pepers in te koken met sjalot, azijn en een subtiele fruitige touch, ontstaat een glanzende, felgele reductie. Een paar druppels zijn al genoeg om elk gerecht direct te voorzien van een explosieve, aromatische kick.

BEREIDINGSTIJD: 25 minuten (pas op voor de hete dampen tijdens het inkoken!)

DIT HEB JE NODIG:

- 3 gele Madame Jeanette-pepers (in grove stukken, met zaadjes voor maximale hitte)
- 2 sjalotten (fijngesnipperd)
- 2 teentjes knoflook (geplet)
- 150 ml witte wijnazijn of natuurazijn
- 50 ml water
- 1 el suiker (om de extreme hitte licht te balanceren)
- ½ tl kurkuma (voor een extra diepgele kleur)
- 1 snuf geraspte gember (optioneel, voor extra frisse diepgang)
- 1 snuf zout

ZO MAAK JE HET:

1. Doe de stukken Madame Jeanette, gesnipperde sjalotten, geplette knoflook, kurkuma en eventueel de gember in een kleine steelpan.
2. Giet de azijn en het water erbij en voeg de suiker en een snuf zout toe.
3. Breng het geheel op middelhoog vuur aan de kook.
4. **Tip:** Zet je afzuigkap op de hoogste stand en hang niet direct boven de pan, de damp kan erg scherp zijn.
5. Draai het vuur laag en laat het mengsel zachtjes ca. 15 tot 20 minuten pruttelen.
6. De vloeistof moet met minimaal de helft inkoken tot een licht stroperige, intens gele vloeistof en de pepers moeten volledig zacht zijn.
7. Haal de pan van het vuur.
8. Pureer het mengsel met een staafmixer tot een gladde massa.
9. Giet de reductie vervolgens door een fijne zeef en druk met de bolle kant van een lepel zoveel mogelijk vocht eruit.
10. Giet de gladde, felgele reductie in een schoon glazen flesje of potje.

LEKKER BIJ:

- Druppel een klein beetje over de Moksi Alesi, nasi, bami of roti voor een authentieke hitte.
- Smaakt geweldig als laksaus of dipsmaakmaker bij gegrilde kip, sticky spareribs of buikspek.
- Geef een pittige, tropische twist aan gebakken garnalen, witvis of krabkoekjes.
- Roer 1 tl van deze reductie door een paar eetlepels mayonaise voor een waanzinnige, pittige dipsaus.

GELE PAPRIKA VELOUTÉ SAUS



Waar de klassieke velouté meestal als soep op tafel verschijnt, is deze ingekookte variant een dikke, gastronomische begeleidende saus. De saus dankt haar prachtige goudgele kleur en diepe smaak aan zoete, geroosterde gele paprika's. Door de paprika's eerst te roosteren en te pellen, verdwijnt de scherpte en ontstaat een zacht, licht gerookt aroma dat subliem samensmelt met een lichte roux en romige slagroom. Het is de ultieme saus om vis, gevogelte of vegetarische gerechten direct een chique upgrade te geven.

BEREIDINGSTIJD: 40 minuten (inclusief het roosteren van de paprika's)

DIT HEB JE NODIG:

- 2 grote gele paprika's
- 1 sjalot (zeer fijngesnipperd)
- 1 teentje knoflook (fijngehakt)
- 30 g roomboter
- 20 g bloem
- 250 ml milde groentebouillon of gevogeltebouillon (warm)
- 75 ml slagroom of kookroom
- ½ tl kurkuma (voor een extra diepe, levendige gele kleur)
- naar smaak zout en witte peper

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven (grillstand) voor op 220 °C.
2. Snijd de gele paprika's doormidden en verwijder de zaadlijsten.
3. Leg ze met het velletje naar boven op een bakplaat.
4. Rooster ze ca. 15 à 20 minuten tot het vel zwart bladdert.
5. Haal ze uit de oven, stop ze direct in een afgesloten plastic zakje en laat 10 minuten stomen.
6. Hierna trek je het velletje er supergemakkelijk vanaf.
7. Snijd het zachte vruchtvlees in stukken.
8. Smelt de roomboter in een steelpan op laag vuur.
9. Fruit de sjalot en knoflook ca. 3 minuten tot ze glazig en zacht zijn.
10. Voeg de stukken geroosterde paprika en de kurkuma toe en bak dit 1 minuut zachtjes mee.
11. Strooi de bloem over het paprikamengsel.
12. Roer direct goed door met een houten lepel en laat de bloem op laag vuur 1 minuut garen om de bloem-smaak te verliezen.
13. Voeg nu scheutje voor scheutje de warme bouillon toe, terwijl je constant krachtig blijft roeren met een garde om klontjes te voorkomen.
14. Breng de sausbasis aan de kook, zet het vuur laag en laat het geheel ca. 8 minuten zachtjes pruttelen tot de paprika's nog zachter zijn.
15. Giet de slagroom erbij.
16. Haal de pan van het vuur en pureer de saus met een krachtige staafmixer (of in een blender) tot een volledig gladde, intens gele massa.
17. Giet de saus door een fijne zeef in een schone pan zodat eventuele vezels achterblijven en je die ultieme, zijdezachte textuur krijgt.
18. Laat de saus op heel laag vuur nog 2 minuten zachtjes inkoken tot de gewenste, dikke sausdikte.
19. Breng op smaak met een snuf zout en witte peper.

LEKKER BIJ:

- Smaakt fantastisch bij een op de huid gebakken kabeljauw, zeebaars of een zalmmoot.
- Serveer de gele saus als basis op het bord en leg de kort gebakken zeevruchten er bovenop voor een prachtig kleurcontrast.
- Geef een sappige kipfilet of kalkoenhaasje direct een zonnige en romige touch.
- Heerlijk om over verse ravioli (bijvoorbeeld met ricotta) of krokant gebakken gnocchi te scheppen

GRILL HOLLANDAISE



Een klassieke Hollandaisesaus is de ultieme begeleider van vis en asperges, maar deze Grill Hollandaise heeft een robuuste, stoere upgrade gekregen. Door de toevoeging van een vleugje gerookt paprikapoeder, citroenrasp en subtiele grill-aroma's (zoals geklaarde boter met een lichte rook touch of de saus kort gratineren), past hij perfect bij de intense smaken van de grill, barbecue of gietijzeren pan. Het resultaat is een dikke, goudgele en fluweelzachte saus met pit.

BEREIDINGSTIJD: 15 minuten (vraagt om gecontroleerde warmte)

DIT HEB JE NODIG:

- 3 eidooiers
- 2 el witte wijnreductie of citroensap
- 1 el koud water
- 150 g geklaarde roomboter (warm, maar niet kokend)
- ½ tl gerookt paprikapoeder (pimentón, voor die subtiele grillsmaak)
- ¼ tl citroenrasp (fijngeraspt)
- 1 snuf cayennepeper
- naar smaak zout en witte peper

ZO MAAK JE HET:

1. Breng een pan met een laagje water tegen de kook aan (au bain-marie).
2. Zorg dat de vuurvaste schaal die je erop zet het water niet raakt.
3. Doe de eidooiers, de witte wijnreductie (of citroensap) en het water in de schaal.
4. Klop dit met een garde krachtig door tot het mengsel bleek, schuimig en licht gebonden is.
5. Zet de schaal op de pan met zacht pruttelend water.
6. Blijf constant en stevig kloppen.
7. Het mengsel zal door de warmte gaan binden en dikker worden (vergelijkbaar met de dikte van vloeibare yoghurt).
8. **Pas op** dat de eieren niet te heet worden, anders krijg je roerei.
9. Haal de schaal van de pan (of zet het vuur helemaal uit).
10. Giet nu heel langzaam, eerst druppel voor druppel en daarna in een dun straaltje, de warme geklaarde boter bij het eimengsel terwijl je onophoudelijk blijft kloppen.
11. Je zult zien dat er direct een dikke, glanzende saus ontstaat.
12. Roer het gerookte paprikapoeder, de citroenrasp en de cayennepeper door de Hollandaise.
13. Breng de saus definitief op smaak met zout en witte peper.
14. **Tip:** Gebruik je deze saus over een gerecht dat nog heel kort onder de ovengrill gaat?
15. Schep de saus erover en grill ca. 1 minuut tot hij goudbruin kleurt.

LEKKER BIJ:

- Geeft een waanzinnig romig contrast aan het krokante korstje van het vlees.
- Perfect over gegrilde groene asperges, courgette, dikke plakken bloemkool of gepofte aardappels.
- Ideaal bij gegrilde zalmmoot, forel of king prawns van de BBQ.

HOLLANDAISE SAUS



De Hollandaisesaus is een van de absolute hoekstenen van de Franse gastronomie. Het is een warme, romige emulsiesaus waarbij eidooiers en gesmolten roomboter op magische wijze samenkomen tot een dikke, glanzende saus. Met zijn rijke structuur en frisse, subtiele zuurgraad van citroen is dit de ultieme verwennerij voor chique diners en uitgebreide brunches

BEREIDINGSTIJD: 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 3 eidooiers
- 1 el koud water
- 1 tot 2 el citroensap (vers geperst)
- 150 g roomboter (gesmolten, warm maar niet kokend)
- snuf cayennepeper (of witte peper)
- naar smaak zout

ZO MAAK JE HET:

1. Breng een pan met een klein laagje water tegen de kook aan (au bain-marie).
2. Zet hier een vuurvaste schaal op die het water net niet raakt.
3. Klop in deze schaal de eidooiers, het koude water en 1 el van het citroensap met een garde krachtig door tot het mengsel bleek en schuimig wordt.
4. Zet de schaal op de pan met het zacht dampende water.
5. Blijf onafgebroken en stevig kloppen met de garde.
6. Door de milde warmte begint het eimengsel na een paar minuten te binden tot de dikte van vloeibare yoghurt.
7. Wordt het te heet?
8. Haal de pan dan meteen van het vuur zodat het ei niet stolt.
9. Haal de schaal van de pan.
10. Giet nu de warme gesmolten boter heel langzaam, eerst druppel voor druppel en daarna in een dun, constant straaltje, bij de eidooiers terwijl je hard blijft kloppen.
11. Je zult zien dat de saus direct indikt tot een glanzende, romige massa.
12. Roer een snuf zout en een snuf cayennepeper door de saus.
13. Proef goed en voeg naar wens nog wat extra citroensap toe voor die frisse balans.
14. Serveer de Hollandaisesaus direct (of houd hem maximaal een kwartier warm in de schaal op het warme, uitgezette water).

LEKKER BIJ:

- De absolute, traditionele topcombinatie (vaak geserveerd met ham en een gekookt ei).
- Pocher een ei, leg dit op een getoast briochebroodje met achterham of zalm, en schep er royaal Hollandaisesaus overheen.
- Fantastisch bij zalm, kabeljauw of schelvis.

KERRIESAUS



Een goede kerriesaus is een echte allemansvriend in de keuken. Deze saus combineert de warme, aromatische specerijen van kerriepoeder met een zachte, romige basis. Door de kerrie eerst kort te bakken (frikken) in de boter, komen de essentiële oliën vrij en krijgt de saus een diepe, volle smaak. Of je nu kiest voor een milde kerrie of een pittige variant, deze saus maakt van een alledaagse maaltijd direct een feestje.

BEREIDINGSTIJD: 10 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 30 g roomboter
- 30 g bloem
- 1 à 2 el kerriepoeder (naar smaak, mild of scherp)
- 250 ml kippenbouillon of groentebouillon (warm)
- 150 ml kookroom of slagroom
- ¼ tl kurkuma (optioneel, voor een extra diepgele kleur)
- naar smaak zout en versgemalen zwarte peper

ZO MAAK JE HET:

1. Smelt de roomboter in een steelpan op middelhoog vuur.
2. Voeg het kerriepoeder (en eventueel de kurkuma) toe zodra de boter bruist.
3. Bak het kerriepoeder ca. 1 minuut zachtjes mee in de boter.
4. Hierdoor komen de smaken en aroma's optimaal vrij.
5. Strooi de bloem erbij.
6. Roer goed door met een houten lepel of garde tot er een samenhangende binding (roux) ontstaat.
7. Laat dit op laag vuur 1 minuut garen zodat de bloem-smaak verdwijnt.
8. Voeg nu scheutje voor scheutje de warme bouillon toe terwijl je constant en stevig blijft roeren met een garde.
9. Breng de saus zachtjes aan de kook; je zult zien dat de saus direct begint in te dikken tot een gladde basis.
10. Giet de kookroom of slagroom erbij en roer goed door.
11. Laat de saus nog ca. 2 à 3 minuten op heel laag vuur zachtjes doorwarmen en inkoken tot de gewenste dikte.
12. Proef de saus en breng eventueel extra op smaak met een snuf zout en versgemalen zwarte peper.

LEKKER BIJ:

- De absolute klassieker bij gebakken kipfilet, kalkoenreepjes of een traditionele kipsalon.
- Heerlijk over gekookte bloemkool, broccoli, prei of sperziebonen.
- Giet de saus royaal over een kom droog gekookte witte rijst met groenten en stukjes ei of cashewnoten.
- Geeft een verrassende, warme twist aan een simpel gebakken stukje kabeljauw of schol.

MISO-SAFFRAAN SAUS



De Miso-saffraan saus is een waanzinnige fusion-saus die het beste van twee werelden combineert. Aan de ene kant de diepe, hartige, umami-rijke smaak van Japanse witte miso (shiro miso). Aan de andere kant het luxueuze, florale aroma en de goudgele pracht van Perzische saffraan. Samen met een romige basis ontstaat er een zijdezachte, complexe saus die zowel hartig, zacht-zoet als licht aards is. Een absolute smaaksensatie voor fijnproevers.

BEREIDINGSTIJD: 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- snuf saffraandraadjes
- 1 el warme groentebouillon of water (om de saffraan in te weken)
- 1 el witte misopasta (shiro miso)
- 1 sjalot (zeer fijngesnipperd)
- 1 teentje knoflook (fijngehakt)
- 15 g roomboter
- 75 ml droge witte wijn (of sake)
- 200 ml slagroom of kookroom
- naar smaak een klein drupje limoensap (voor de balans)
- naar smaak witte peper (zout is meestal niet nodig, omdat miso al zout is)

ZO MAAK JE HET:

1. Doe de saffraandraadjes in een klein schaaltje met 1 el warme bouillon of water.
2. Laat dit minstens 5 tot 10 minuten staan, zodat de diepgele kleur en het aroma optimaal loskomen.
3. Smelt de roomboter in een steelpan op laag vuur.
4. Fruit de gesnipperde sjalot en knoflook ca. 2 à 3 minuten tot ze glazig en zacht zijn, maar laat ze niet bruin worden.
5. Giet de witte wijn (of sake) in de pan.
6. Zet het vuur iets hoger en laat de vloeistof in ca. 3 minuten tot de helft inkoken.
7. Draai het vuur weer laag.
8. Voeg de misopasta en het saffraan-weekvocht (inclusief de draadjes) toe aan de pan.
9. Roer met een garde tot de misopasta volledig is opgelost in het vocht.
10. Giet vervolgens de room erbij.
11. Laat de saus op laag vuur ca. 5 minuten zachtjes pruttelen en indikken tot een mooie, glanzende, goudgele saus.
12. Giet de saus desgewenst door een fijne zeef voor een perfect glad resultaat (je kunt de sjalotjes ook laten zitten voor extra structuur).
13. Proef de saus, voeg naar smaak een klein drupje limoensap en een snufje witte peper toe.

LEKKER BIJ:

- Fantastisch bij vette vissoorten zoals zalmmoot of zeebaars, maar ook bij stevige witvis.
- De zoete umami-smaak van de zeevruchten matcht perfect met de miso.
- Geef een chique touch aan een zacht gegaarde kipfilet of kalkoenhaas.
- Waanzinnig lekker over geroosterde bloemkool, spitskool of aubergine uit de oven.

MOSTERDSAUS



Een goede mosterdsaus is een onmisbare klassieker in de keuken die warmte, diepgang en een aangenaam zuurtje aan gerechten geeft. Door twee soorten mosterd te combineren, gladde Dijonmosterd voor de milde scherpte en grove Groningse of Franse mosterd voor de textuur, ontstaat een prachtig gebalanceerde, goudgele saus. De romige basis zorgt ervoor dat de saus fluweelzacht op de tong ligt, terwijl het karakter van de mosterd mooi overeind blijft.

BEREIDINGSTIJD: 10 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 1 kleine sjalot (zeer fijngesnipperd)
- 20 g roomboter
- 15 g bloem
- 200 ml milde vis-, gevogelte- of groentebouillon
- 100 ml kookroom of slagroom
- 1 el gladde dijonmosterd
- 1 el grove mosterd (bijv. Groningse of Doesburgse mosterd)
- naar smaak zout en witte peper

ZO MAAK JE HET:

1. Smelt de roomboter in een steelpan op laag vuur.
2. Fruit de fijngesnipperde sjalot ca. 2 à 3 minuten tot deze glazig en zacht is, maar laat hem niet bruin worden.
3. Strooi de bloem over de sjalot en de boter.
4. Roer goed door met een houten lepel of garde en laat de bloem in 1 minuut op laag vuur zachtjes garen om de bloemsmaak te verliezen.
5. Voeg nu scheutje voor scheutje de bouillon toe terwijl je constant krachtig blijft roeren met een garde.
6. Breng de saus zachtjes aan de kook tot er een gladde, licht gebonden saus ontstaat.
7. Giet de kookroom erbij en roer de Dijonmosterd en grove mosterd erdoorheen.
8. **Let op:** Laat de saus vanaf nu niet meer hard koken, anders kan de mosterd zijn smaakkracht verliezen of bitter worden.
9. Laat de saus op heel laag vuur nog 2 minuten zachtjes warm worden zodat de smaken in elkaar overlopen.
10. Proef de saus en breng op smaak met een snuf zout en witte peper.

LEKKER BIJ:

- De absolute topcombinatie met kabeljauw, schelvis, zalm of een lekker stukje gebakken scholfilet.
- Smaakt fantastisch bij een malse varkenshaas, gebraden karbonade of ambachtelijke slagersrookworst.
- Een klassieke match over gekookte bloemkool, broccoli, prei of jonge worteltjes.
- Geef de traditionele gehaktbal met jus een verrassende, culinaire upgrade.

SAFFRAAN SAUS



Saffraan saus is de ultieme pure verwennerij voor feestelijke diners. Deze saus dankt zijn koninklijke, goudgele kleur en unieke, licht zoete en aardse aroma aan de kostbare stamperdraadjes van de saffraankrokus. Door de saffraan te laten trekken in een basis van sjalot, witte wijn en room, ontstaat een verfijnde, romige saus die elk bord direct transformeert tot een culinair hoogstandje.

BEREIDINGSTIJD: 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- royale snuf saffraandraadjes (ca. 15 à 20 draadjes)
- 2 el heet water (om de saffraan in te weken)
- 1 sjalot (zeer fijngesnipperd)
- 15 g roomboter
- 100 ml droge witte wijn
- 150 ml visbouillon of milde gevogeltebouillon
- 200 ml slagroom of kookroom
- naar smaak zout en witte peper

optioneel:

- ¼ tl kurkuma (als je de saus nog feller geel wilt kleuren)

ZO MAAK JE HET:

1. Kneus de saffraandraadjes heel licht tussen je vingers en doe ze in een klein glaasje met 2 el heet water.
2. Laat dit minstens 10 minuten staan.
3. Je zult zien dat het water diepgeel kleurt en het aroma vrijkomt.
4. Smelt de roomboter in een steelpan op laag vuur.
5. Fruit de gesnipperde sjalot ca. 3 minuten tot deze glazig en zacht is (laat de sjalot niet bruin worden).
6. Giet de witte wijn en de bouillon in de pan.
7. Zet het vuur middelhoog en laat het vocht in ca. 5 à 7 minuten tot de helft inkoken.
8. Zet het vuur weer laag.
9. Voeg het saffraan-weekvocht inclusief de draadjes toe (en eventueel de kurkuma).
10. Giet direct de room erbij en roer goed door met een garde.
11. Laat de saus op laag vuur zo'n 5 minuten zachtjes pruttelen tot hij de gewenste, romige dikte heeft bereikt.
12. Breng op smaak met een snuf zout en witte peper.
13. Giet de saus vlak voor het serveren door een fijne zeef zodat de stukjes sjalot achterblijven.
14. Zo houd je een glanzende, goudgele, zijdezachte saus over.

LEKKER BIJ:

- Perfect bij gebakken kabeljauw, zeebaars, zalm of zacht gegaarde schelvis.
- Waanzinnig lekker over kort gebakken coquilles of grote gamba's.
- Geeft een elegante touch aan een malse kipstrik of kalkoenmedaillon.
- Meng de saus door verse tagliatelle of ravioli (gevuld met ricotta en spinazie) voor een snel maar chique hoofdgerecht.

SALSA DE HUANCAINA



Salsa de Huancaína is een absolute klassieker uit de Peruaanse keuken, afkomstig uit de stad Huancayo. De basis van deze verslavend lekkere, goudgele saus bestaat uit de fruitige en milde ají amarillo (Peruaanse gele peper) en romige queso fresco. Het geheim van de unieke textuur zit in het mee blenden van gewone crackers, wat zorgt voor een dikke, fluweelzachte binding. Het is een zonnige saus die het midden houdt tussen een rijke dipsaus en een hartige dressing.

BEREIDINGSTIJD: 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 4 ají amarillo pepers (vers uit de diepvries bij de toko, óf 3 el ají amarillo pasta uit een potje)
- 1 kleine sjalot of ui (gesnipperd)
- 1 teentje knoflook (fijngehakt)
- 1 el plantaardige olie (om in te bakken)
- 150 g feta of queso fresco (in blokjes)
- 100 ml geëvaporeerde melk (of gewone volle melk / kookroom)
- 4 gezouten crackers (zoals Tuc-crackers, in stukjes)
- 1 tl limoensap
- naar smaak zout (let op: feta is al zout)

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de ají amarillo pepers in de lengte doormidden, verwijder de zaadlijsten en zaadjes (zo haal je de scherpe hitte weg en behoud je de fruitige smaak) en snijd ze in stukken.
2. Gebruik je pasta uit een potje, sla deze stap dan over.
3. Verhit de olie in een kleine pan op middelhoog vuur.
4. Fruit de sjalot, knoflook en de stukken peper (of de peper-pasta) ca. 3 à 4 minuten aan tot de sjalot zacht en glazig is.
5. Haal de pan van het vuur en laat heel even afkoelen.
6. Doe het gebakken mengsel in een blender of een hoge maatbeker (voor de staafmixer).
7. Voeg de blokjes kaas, de geëvaporeerde melk en de stukjes cracker toe.
8. Pureer het geheel op hoge snelheid tot een volledig gladde, dikke en glanzende gele saus.
9. Voeg het limoensap toe en blend nog heel kort.
10. Is de saus te dik?
11. Voeg dan een extra scheutje melk toe.
12. Is hij te dun?
13. Voeg een extra crackertje toe.
14. Proef goed en breng eventueel op smaak met een extra snufje zout.
15. Serveer de saus warm of op kamertemperatuur.

LEKKER BIJ:

In Peru is deze saus onlosmakelijk verbonden met het nationale voorgerecht Papa a la Huancaína, maar hij past bij nog veel meer:

- Serveer de saus traditioneel over koude schijfjes gekookte aardappel, gegarneerd met hardgekookte eieren en zwarte olijven.
- De ultieme, romig-pittige dipsaus voor gefrituurde cassave of dikke Vlaamse frieten.
- Smaakt fantastisch naast Peruaanse Pollo a la Brasa (gegrilde kip) of biefstuk.
- Geef je borrelplank een upgrade en gebruik de saus als dip voor rauwe bleekselderij, wortel of komkommer.

SINAASAPPEL-ROZEMARIJN HOLLANDAISE



Deze sinaasappel-rozemarijn Hollandaise is een zonnige, mediterrane variatie op de klassieke Franse botersaus. In plaats van de traditionele citroen, vormt een reductie van friszoet sinaasappelsap en verse rozemarijn de smaakbasis. De etherische oliën van de rozemarijn trekken diep in de saus, wat zorgt voor een prachtig contrast met de rijke, romige boter. Het resultaat is een goudgele, fluweelzachte saus met een verfijnd, kruidig en fruitig karakter.

BEREIDINGSTIJD: 20 minuten (het vraagt om gecontroleerde warmte)

DIT HEB JE NODIG:

- 3 eidooiers
- 1 biologische sinaasappel (sap en ½ tl fijngeraspte schil)
- 1 flinke tak verse rozemarijn
- 1 sjalot (fijngesnipperd)
- 2 el witte wijnazijn
- 150 g roomboter (gesmolten, warm maar niet kokend)
- naar smaak zout en witte peper

ZO MAAK JE HET:

1. Doe het geperste sinaasappelsap, de witte wijnazijn, de gesnipperde sjalot en de tak rozemarijn in een steelpan.
2. Breng aan de kook en laat op middelhoog vuur inkoken tot je ongeveer 2 el intens geurend vocht overhebt.
3. Giet de reductie door een zeef om de sjalot en rozemarijn te verwijderen en laat het vocht kort afkoelen tot handwarm.
4. Breng een pan met een laagje water tegen de kook aan (au bain-marie).
5. Zet hier een vuurvaste schaal op die het water net niet raakt.
6. Klop in deze schaal de eidooiers en de gezeefde sinaasappel-rozemarijnreductie met een garde krachtig door tot het mengsel bleek en schuimig wordt.
7. Zet de schaal op de pan met het zacht dampende water.
8. Blijf onafgebroken en stevig kloppen met de garde.
9. Door de milde warmte begint het eimengsel na een paar minuten te binden tot de dikte van vloeibare yoghurt.
10. Zorg dat het niet te heet wordt, anders stolt het ei.
11. Haal de schaal van de pan.
12. Giet nu de warme gesmolten boter heel langzaam, eerst druppel voor druppel en daarna in een dun, constant straaltje, bij de eidooiers terwijl je hard blijft kloppen.
13. Er ontstaat direct een dikke, glanzende saus.
14. Roer de ½ tl sinaasappelrasp door de saus voor een extra frisse kick.
15. Breng de Hollandaise op smaak met een snuf zout en een klein beetje witte peper.
16. Serveer direct.

LEKKER BIJ:

- Een waanzinnige match met malse eendenborstfilet, kalkoen of kip.
- Prachtig in combinatie met vette vissoorten zoals gebakken zalmmoot of forel.
- Heerlijk over gegrilde groene asperges, venkel uit de oven of geroosterde wortels.

AZIATISCHE ZWARTE PEPERSAUS



De Aziatische zwarte pepersaus (bekend van klassieke Chinees-Indische en Kantonese wok gerechten) is een absolute smaakbom. Deze saus combineert de intense, aromatische scherpte van vers geplette zwarte peperkorrels met de diepe, hartige umami van oestersaus en sojasaus. Een klein vleugje suiker brengt de hitte perfect in balans. Door de peperkorrels eerst kort droog te roosteren, komen de essentiële oliën vrij en krijgt de saus zijn karakteristieke, verslavend lekkere smaakprofiel.

BEREIDINGSTIJD: 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 1½ el hele zwarte peperkorrels (grof gekneusd in een vijzel of met de platte kant van een mes)
- 2 sjalotten (fijngesnipperd)
- 3 teentjes knoflook (fijngehakt)
- 15 g gember (fijngehakt)
- 20 g roomboter (of plantaardige olie)
- 2 el oestersaus
- 1 el lichte sojasaus
- 1 tl donkere sojasaus (voor die diepe, donkere kleur)
- 1 el Chinese kookwijn (Shaoxing) of droge sherry
- 200 ml runder- of gevogeltebouillon
- 1 tl suiker
- 1 tl maizena (opgelost in 1 el koud water)

ZO MAAK JE HET:

1. Rooster de hele zwarte peperkorrels kort in een droge steelpan op middelhoog vuur tot ze heerlijk beginnen te geuren (ca. 1 à 2 minuten).
2. Haal ze uit de pan en kneus ze grof in een vijzel.
3. Gebruik liever geen kant-en-klaar fijngemalen peperpoeder; de grove stukjes geven juist die authentieke bite en smaak.
4. Smelt de roomboter in dezelfde pan (of verhit de olie).
5. Voeg de gesnipperde sjalotten, knoflook en gember toe.
6. Fruit dit op laag vuur ca. 3 minuten tot alles zacht is en heerlijk ruikt.
7. Voeg de grof gekneusde zwarte peper toe en bak 1 minuut mee.
8. Blus het geheel af met de Shaoxing kookwijn.
9. Voeg vervolgens de oestersaus, lichte sojasaus, donkere sojasaus, suiker en de bouillon toe.
10. Roer alles goed door elkaar.
11. Breng de saus aan de kook en laat deze op middelhoog vuur ca. 5 minuten zachtjes inkoken zodat de smaken diep in elkaar trekken.
12. Roer het maizenapapje nog een keer door en giet dit al roerend bij de saus.
13. Laat de saus nog 1 minuut zachtjes doorkoken tot hij bindt tot een glanzende, dikke saus die mooi aan de lepel blijft hangen.

LEKKER BIJ:

- Roerbak malse reepjes ossenhaas of biefstuk met grof gesneden ui en paprika, en schep deze saus er op het laatste moment doorheen.
- Geweldig als woksaus met stukjes kipdijfilet en cashewnoten.
- Gebruik de saus als warme garnering over een perfect gegrilde entrecote of ribeye.
- Geef stevige blokken gebakken tofu en gemengde paddenstoelen een krachtige umami-kick.

BLACK BEAN SAUCE



Black Bean Sauce is een van de meest geliefde basissauzen uit de Kantonese keuken. De saus dankt zijn diepe, complexe smaak aan gefermenteerde zwarte sojabonnen (douchi). Deze bonen zijn zout, intens hartig en zitten boordevol umami. Gecombineerd met frisse gemberextracten, knoflook en een vleugje Chinese kookwijn ontstaat een krachtige, aromatische saus die elk roerbakgerecht direct naar een restaurantwaardig niveau tilt.

BEREIDINGSTIJD: 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 2 el gefermenteerde zwarte bonen (te koop bij de toko, heel kort afgespoeld en grof gehakt)
- 2 teentjes knoflook (fijngehakt)
- 15 g verse gember (fijngehakt)
- 1 kleine sjalot of rode ui (fijngesnipperd)
- 1 el plantaardige olie (om in te bakken)
- 1 el Chinese kookwijn (Shaoxing) of droge sherry
- 1 el lichte sojasaus
- 1 tl suiker (om het zoutbalans te verzachten)
- 150 ml milde gevogelte- of groentebouillon
- 1 tl maizena (opgelost in 1 el koud water)
- 1 tl sesamolie (voor de afwerking)

ZO MAAK JE HET:

1. Spoel de gefermenteerde zwarte bonen heel kort af onder de koude kraan om het ergste zout te verwijderen.
2. Laat ze uitlekken en hak ze samen met de knoflook en gember grof op een snijplank.
3. Druk ze met de platte kant van je mes een beetje fijn zodat de smaken goed vrijkomen.
4. Verhit de plantaardige olie in een steelpan of wok op middelhoog vuur.
5. Voeg de gesnipperde sjalot, knoflook, gember en de gehakte zwarte bonen toe.
6. Roerbak dit ca. 2 minuten tot de aroma's intens vrijkomen.
7. Pas op dat de knoflook niet verbrandt.
8. Blus het geheel af met de Chinese kookwijn.
9. Voeg vervolgens de sojasaus, de suiker en de bouillon toe.
10. Roer goed door en breng de saus aan de kook. Laat het geheel ca. 5 minuten zachtjes pruttelen op laag vuur zodat de bonen zacht worden en hun smaak afgeven aan de saus.
11. Roer het maizenapapje nog een keer door en giet dit al roerend bij de saus.
12. Laat de saus nog 1 minuut zachtjes doorkoken tot hij bindt tot een mooie, glanzende, dikke saus.
13. Haal de pan van het vuur en roer de sesamolie erdoorheen voor die typische Aziatische geur en glans.

LEKKER BIJ:

- Roerbak malse reepjes biefstuk met groene paprika en ui, en meng deze saus er op het laatste moment doorheen.
- Schep een paar lepels van deze saus over een kabeljauw- of zeebaarsfilet en stoom de vis gaar.
- Smaakt fantastisch bij gewokte kipdijfilet of knapperig gebakken buikspek.
- Geef gewokte broccoli, paksoi of blokjes stevige gefrituurde tofu een enorme umami-kick.

BLACK CHILI SAUCE



Deze Black Chili Sauce is de perfecte balans tussen pittig, hartig en subtiel zoet. Door het gebruik van donkere sojasauzen en optioneel zwarte knoflook krijgt de saus een mysterieuze, gitzwarte kleur en een waanzinnig diepe smaak. Het is de ultieme upgrade voor wie eens wat anders wil dan de standaard rode chilisaus.

BEREIDINGSTIJD: 25 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 2 à 3 rode of zwarte chilipepers (fijngesneden, met of zonder zaadjes voor de pit)
- 3 teentjes knoflook (of 2 teentjes zwarte knoflook voor extra diepte), fijngehakt
- 1 sjalotje, fijngesneden
- 4 el donkere sojasaus (Dark Soy Sauce, voor de diepzwarte kleur)
- 2 el ketjap manis (voor het zoetje)
- 1 el oestersaus (of vegetarische champignonsaus)
- 1 el zwarte rijstazijn (Chinkiang azijn) of gewone azijn
- 100 ml water of runderbouillon
- 1 tl maizena (opgelost in 1 el koud water)
- 1 el plantaardige olie

ZO MAAK JE HET:

1. Verhit de olie in een steelpan of wok op middelhoog vuur.
2. Fruit de sjalot, knoflook en chilipepers zo'n 2 tot 3 minuten aan tot de aroma's vrijkomen.
3. Pas op dat de knoflook niet verbrandt.
4. Voeg de donkere sojasaus, ketjap manis, oestersaus en de azijn toe.
5. Roer alles goed door elkaar.
6. Giet het water of de bouillon erbij en breng de saus zachtjes aan de kook.
7. Laat het geheel zo'n 5 minuten zachtjes pruttelen zodat de smaken goed in elkaar overlopen.
8. Roer het maizenapapje nog een keer door en giet dit al roerend bij de saus.
9. Laat de saus nog 1 minuut doorkoken tot deze mooi indikt en glanst.
10. Serveer de saus lekker warm.

LEKKER BIJ:

- Onweerstaanbaar over een malse biefstuk, gegrilde varkenshaas of spareribs.
- Perfect als laksaus voor kippenvleugels uit de oven of door een snelle kip-wokschotel.
- Heerlijk om stevige blokken gebakken tofu en knapperige groenten (zoals broccoli en paksoi) in mee te roerbakken.
- Fantastisch als warme dipsaus bij gefrituurde snacks zoals loempia's, gyoza of garnalen.

BLACK GARLIC JUS



Zwarte knoflook is geen rauwe knoflook, maar knoflook die wekenlang via een gecontroleerd proces is gefermenteerd. Hierdoor veranderen de teentjes in gitzwarte, zachte smaakbommen met een textuur als gedroogde vruchten. De smaak is uniek: intens complex, stroperig zoet-hartig en doet denken aan balsamico, tamarinde, zoethout en umami. Deze Black Garlic Jus combineert die diepe tonen met een rijke kalfs- of runderfond. Het resultaat is een goudbruine tot bijna zwarte, spiegelgladde luxe jus die elk vleesgerecht naar een gastronomisch niveau tilt.

BEREIDINGSTIJD: 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 6 teentjes zwarte knoflook (black garlic)
- 1 sjalot (fijngesnipperd)
- 15 g roomboter + 20 g ijskoude roomboter (in blokjes, om af te monteren)
- 75 ml krachtige droge rode wijn (bijv. Syrah of Cabernet Sauvignon)
- 1 el balsamicoazijn (van goede kwaliteit)
- 300 ml kalfsfond (of runderfond uit een pot)
- 1 takje verse tijm
- naar smaak zout en versgemalen zwarte peper

ZO MAAK JE HET:

1. Smelt 15 g roomboter in een steelpan op laag vuur.
2. Fruit de gesnipperde sjalot ca. 3 minuten tot deze zacht en glazig is.
3. Haal de zwarte knoflookteentjes uit hun vliesje.
4. Ze zijn heel zacht; druk ze met de platte kant van je mes alvast een beetje plat tot een pasta.
5. Voeg de zwarte knoflook toe aan de sjalot en bak dit 1 minuut zachtjes mee.
6. Blus het geheel af met de rode wijn en de balsamicoazijn.
7. Voeg het takje tijm toe.
8. Zet het vuur middelhoog en laat de vloeistof in ca. 5 minuten tot de helft inkoken.
9. Giet de kalfsfond (of runderfond) in de pan.
10. Breng aan de kook, draai het vuur laag en laat de jus nog ca. 8 à 10 minuten zachtjes inkoken tot hij licht stroperig begint te worden en de smaken diep in elkaar zijn getrokken.
11. Verwijder het takje tijm.
12. Giet de jus in een blender (of gebruik een krachtige staafmixer in een hoge maatbeker) en blend de jus volledig glad totdat de zwarte knoflook en sjalot helemaal zijn opgelost en er een egale, donkere jus ontstaat.
13. Giet de jus terug in de pan op heel laag vuur.
14. Zet het vuur uit.
15. Voeg de 20 g ijskoude blokjes roomboter toe.
16. Zwenk de pan constant in het rond totdat de boter volledig is gesmolten en is opgenomen.
17. Dit geeft de jus die prachtige, spiegelende glans en een zijdezacht mondgevoel.
18. Breng op smaak met zout en zwarte peper.

LEKKER BIJ:

- Fantastisch over een perfecte ossenhaas, ribeye of tournedos.
- De zoet-hartige tonen van de zwarte knoflook matchen subliem met wild en gevogelte.
- Geeft een diepe, aardse dimensie aan sappig lamsvlees uit de oven.
- Druppel voor een vegetarische luxe-optie een paar lepels van deze jus over een romige paddenstoelenrisotto.

GEACTIVEERDE HOUTKOOL VELOUTÉ SAUS



Deze geactiveerde houtkool velouté brengt pure haute cuisine naar je eigen keuken. Een traditionele velouté is een van de Franse basissauzen, gemaakt van een blanke roux en een krachtige bouillon. Door hier geactiveerd houtkoolpoeder aan toe te voegen, transformeert de saus in een mysterieus, gitzwart designspektakel. Het houtkoolpoeder is volledig smaak- en geurloos, waardoor de rijke, zijdezachte en hartige smaak van de bouillon perfect behouden blijft. Een gegarandeerde eyecatcher tijdens een chic diner.

BEREIDINGSTIJD: 25 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 30 g roomboter
- 30 g bloem
- 500 ml krachtige vis-, gevogelte- of paddenstoelenbouillon (afhankelijk van je gerecht)
- 1 à 1½ tl geactiveerd houtkoolpoeder (geschikt voor consumptie)
- 50 ml kookroom of crème fraîche (voor extra romigheid)
- een scheutje droge witte wijn (optioneel, voor het afblussen)
- zout en witte peper naar smaak

ZO MAAK JE HET:

1. Smelt de roomboter in een steelpan met een dikke bodem op laag vuur.
2. Voeg de bloem in één keer toe.
3. Roer dit met een garde goed door en laat het mengsel (de roux) 2 minuten zachtjes garen om de bloem-smaak te verliezen.
4. Zorg dat de roux blank blijft en niet bruin kleurt.
5. Blus de roux eventueel af met de witte wijn en roer goed door.
6. Voeg daarna scheut voor scheut de warme bouillon toe terwijl je constant blijft roeren met de garde om klontjes te voorkomen.
7. Breng de saus zachtjes aan de kook.
8. Laat de velouté op laag vuur zo'n 8 tot 10 minuten zachtjes pruttelen tot deze mooi indikt en een fluweelzachte (velouté) structuur krijgt.
9. Roer het geactiveerde houtkoolpoeder door de kookroom tot het volledig is opgelost en voeg dit mengsel al roerend toe aan de saus.
10. Je zult zien dat de saus direct intens zwart kleurt.
11. Breng de saus op smaak met zout en witte peper.
12. Haal de saus door een fijne zeef voor een extra glad resultaat en serveer direct warm.

LEKKER BIJ:

- Het contrast tussen een gitzwarte saus en een perfect gegaarde, spierwitte kabeljauw-, heilbot- of zeebaarsfilet is prachtig.
- Serveer een spiegel van deze zwarte saus op een licht bord met daarop goudbruin geschroeide coquilles.
- Uitstekend te combineren met zacht gegaarde kalfswangen, parelhoen of tamme eendenborst.
- Geweldig bij geroosterde bloemkoolsteaks of ravioli gevuld met bospaddenstoelen en ricotta.

MOLE CHICHILO



Mole Chichilo is misschien wel de meest mysterieuze en hartige van alle traditionele Mexicaanse moles. In tegenstelling tot de bekendere Mole Poblano bevat deze variant vrijwel geen suiker of chocolade. De kenmerkende, goudbruine tot bijna zwarte kleur en de diepe, licht rokerige smaak komen van het roosteren en bijna verbranden van chili-zaadjes en de specifieke gedroogde chilipepers (chilhuacle negro, of een combinatie van ancho en pasilla). De saus wordt traditioneel gebonden met maïsdeeg (masa harina) en subtiel geparfumeerd met avocado-bladeren.

BEREIDINGSTIJD: 60 minuten (vanwege de traditionele roostertechniek)

DIT HEB JE NODIG:

- 2 gedroogde ancho chilipepers
- 2 gedroogde pasilla chilipepers
- 1 gedroogde guajillo chilipeper
- 1 grote tomaat (gehalveerd)
- 2 tomatillo's (groene tomaten, optioneel, gehalveerd)
- 1 kleine ui (in dikke ringen)
- 2 teentjes knoflook (ongepeld)
- 15 g reuzel of plantaardige olie
- 500 ml krachtige runder- of gevogeltebouillon
- ¼ tl komijnzaad
- 2 kruidnagels
- 5 zwarte peperkorrels
- ½ klein kaneelstokje
- 2 el masa harina (maïsmeel voor tortilla's, opgelost in 2 el warm water)
- 2 gedroogde of verse avocado-bladeren* (of ¼ tl anijszaad als alternatief)
- zout naar smaak

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de gedroogde pepers open.
2. Verwijder de steeltjes en zaadlijsten, maar bewaar de zaadjes.
3. Verhit een droge koekenpan op middelhoog vuur.
4. Rooster de chili-zaadjes tot ze heel donkerbruin tot bijna zwart zijn (pas op voor de scherpe rook!).
5. Haal ze uit de pan en week ze 10 minuten in een kommetje met een klein beetje warm water.
6. Rooster in dezelfde droge pan de gedroogde pepers ca. 1 minuut per kant tot ze opbollen en geuren.
7. Leg ze apart in een kom met heet water om 15 minuten zacht te worden.
8. Rooster vervolgens de tomaat, tomatillo's, ui en de ongepelde knoflook in de pan tot ze rondom zwarte blaren krijgen (de knoflook pellen zodra deze zacht is).
9. Rooster de komijn, kruidnagels, peperkorrels en kaneel ca. 30 seconden in de droge pan tot de aroma's vrijkomen.
10. Maal ze fijn in een vijzel of specerijenmolen.
11. Doe de geweekte pepers (zonder het weekwater), de geweekte zwarte zaadjes (inclusief het vocht), de geroosterde groenten en de gemalen specerijen in een blender.
12. Voeg een scheutje bouillon toe en blend tot een volledig gladde, dikke pasta.
13. Verhit de reuzel of olie in een diepe pan.
14. Giet de chilipasta erbij (pas op voor spatten) en bak dit onder constant roeren ca. 5 minuten aan tot de kleur dieper wordt.
15. Giet de resterende bouillon erbij en breng aan de kook.
16. Draai het vuur laag.
17. Voeg het masa harina-papje toe om de saus te binden.
18. Voeg de avocado-bladeren toe.
19. Laat de mole ca. 20 à 30 minuten heel zachtjes pruttelen tot hij de dikke structuur van een rijke jus heeft.
20. Breng op smaak met zout.
21. Verwijder de avocado-bladeren voor het serveren.

LEKKER BIJ:

- De absolute traditionele combinatie is met malse runderborst (brisket) of runderschenkel.
- Smaakt fantastisch over een gegrilde varkenskarbonade of zacht gegaard buikspek.
- Traditioneel geserveerd met stukken gekookte chayote, sperziebonen, aardappelen en maïskolven.
- Tortilla's, onmisbaar om de rijke, complexe saus mee op te deppen.

* Gedroogde Mexicaanse pepers en avocado-bladeren zijn online of bij speciaalzaken verkrijgbaar.

SALSA AL NERO DI SEPPIA



Salsa al Nero di Seppia (inktvisinkt saus), is een iconische, gitzwarte saus die diep geworteld is in de kustkeukens van Italië, met name in Venetië en Sicilië. De saus dankt zijn mysterieuze, gitzwarte kleur en unieke smaak aan de inkt van de zeekat of inktvis. Het heeft een intens rijk, ziltig en licht zoetig umami-karakter dat direct doet denken aan de open zee. Gecombineerd met sjalot, knoflook en een goede scheut droge witte wijn ontstaat een spectaculaire saus die van elk pastagerecht een visueel en culinair meesterwerk maakt.

BEREIDINGSTIJD: 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 2 zakjes (ca. 8 g totaal) inktvisinkt (nero di seppia, verkrijgbaar bij de visboer of delicatessenwinkel)
- 1 sjalot (zeer fijngesnipperd)
- 2 teentjes knoflook (fijngehakt)
- 3 el extra vergine olijfolie
- 100 ml droge witte wijn
- 100 ml milde vis- of mosselbouillon
- 1 snuf chilivlokken (optioneel, voor een subtiele warmte)
- 2 el fijngesneden verse bladpeterselie
- naar smaak zout en versgemalen zwarte peper

ZO MAAK JE HET:

1. Verhit de olijfolie in een ruime steelpan of diepe koekenpan op laag vuur.
2. Fruit de gesnipperde sjalot, knoflook en eventueel de chilivlokken ca. 3 minuten tot ze zacht en glazig zijn.
3. Giet de witte wijn in de pan.
4. Zet het vuur iets hoger en laat de wijn in ca. 3 à 4 minuten tot de helft inkoken, zodat de scherpe alcohol verdampt.
5. Draai het vuur weer laag.
6. Knijp de zakjes inktvisinkt voorzichtig leeg in de pan.
7. **Pas op** voor spatten op je kleding of houten snijplanken, want de inkt vlekt intens.
8. Roer direct goed door met een garde of spatel tot de vloeistof volledig glanzend gitzwart kleurt.
9. Giet de visbouillon erbij en breng de saus zachtjes tegen de kook aan.
10. Laat de saus ca. 5 à 7 minuten op laag vuur zachtjes inkoken tot hij licht bindt en mooi stroperig wordt.
11. Breng de saus op smaak met een beetje zwarte peper en eventueel een snufje zout (proef eerst, de inkt en bouillon zijn vaak al ziltig).
12. Roer op het allerlaatste moment de verse peterselie erdoor.

LEKKER BIJ:

- Kook spaghetti al dente en hussel de pasta direct door de zwarte saus in de pan, zodat elke sliert glanzend zwart kleurt.
- Stoof ringen calamares of stukjes zeekat direct mee in de saus tijdens de laatste 5 minuten van het koken.
- Serveer deze glanzend zwarte saus als spiegel op het bord met felroze gegrilde zeevruchten erbovenop voor een prachtig contrast.
- Gebruik de saus als smaak- en kleurmaker voor een dramatische Italiaanse risotto al nero di seppia.

SALSA NEGRA



Salsa Negra is een van de meest karaktervolle sauzen uit de Mexicaanse keuken. De dramatische, bijna gitzwarte kleur en de diepe, complexe smaak ontstaan door gedroogde chilipepers intensief te roosteren tot ze zeer donker (bijna zwart) zijn. Dit proces haalt de fruitige, leerachtige en licht bittere tonen van de pepers naar boven, die doen denken aan pure chocolade en espresso. Warm geserveerd met een vleugje knoflook en zuur is deze salsa een absolute smaaksensatie voor liefhebbers van hartige hitte.

BEREIDINGSTIJD: 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 4 gedroogde chiles pasilla
- 4 gedroogde chiles de árbol (voor de pittigheid, pas aan naar smaak)
- 4 teentjes knoflook (ongepeld)
- 2 el plantaardige olie
- 100 ml warme groente- of runderbouillon (of water)
- 1 el limoensap (vers geperst)
- 1 tl appelazijn
- ½ tl bruine suiker of agavesiroop (om het bittertje te balanceren)
- naar smaak zout

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de pasilla pepers open en verwijder de steeltjes en de meeste zaadlijsten.
2. Laat de chiles de árbol heel.
3. Verhit een droge koekenpan of gietijzeren pan op middelhoog vuur.
4. Leg de ongepelde teentjes knoflook in de pan en rooster ze rondom tot ze zwarte plekken krijgen en zacht worden (ca. 8 minuten).
5. Haal ze eruit en pel ze.
6. Rooster in dezelfde pan de droge pepers.
7. Druk ze plat met een spatel en keer ze regelmatig om.
8. Rooster ze tot ze heel donkerbruin tot bijna zwart kleuren en intens geuren (ca. 2 à 3 minuten).
9. Pas op dat ze niet volledig verbranden en asgrijs worden, dan wordt de salsa te bitter.
10. Haal de pepers uit de pan en leg ze direct in een kom met de warme bouillon (of warm water).
11. Laat ze 10 minuten weken tot ze volledig zacht zijn.
12. Doe de geweekte pepers (inclusief het weekvocht), de gepelde gepofte knoflook, het limoensap, de appelazijn, de bruine suiker en een flinke snuf zout in een blender of hoge maatbeker.
13. Pureer het geheel op hoge snelheid tot een glanzende, gitzwarte en volledig gladde salsa.
14. Verhit de 2 el plantaardige olie in een steelpan op middelhoog vuur.
15. Giet de salsa voorzichtig in de hete olie (dit activeert de smaken extra) en roer goed door.
16. Laat de salsa op laag vuur ca. 5 minuten zachtjes pruttelen en indikken tot een warme, rijke saus.
17. Proef en voeg naar smaak eventueel wat extra zout of limoensap toe.

LEKKER BIJ:

- De ultieme upgrade voor taco's met gegrilde biefstuk of skirt steak.
- Smeer de warme salsa over een sappige kippenbout rechtstreeks van de barbecue.
- In Mexico is Salsa Negra waanzinnig populair bij gebakken garnalen of gegrilde inktvis.
- Druppel de warme zwarte salsa over je huevos rancheros of een gebakken eitje in de ochtend.

YUCATAN CHILMOLE (RELLENO NEGRO)



Hier is het recept voor de legendarische, gitzwarte Yucatán Chilmole, ook wel bekend als de basis voor Relleno Negro. Chilmole is een van de meest spectaculaire en diepe sauzen uit de Maya-keuken van Yucatán (Mexico). De saus staat bekend om zijn dramatische, gitzwarte kleur en zijn unieke, intens rokerige smaakprofiel. Dit geheim zit in de recado negro: een specerijenpasta gemaakt van gedroogde chilipepers (traditioneel de lokale chile pais of chile ancho) die letterlijk in brand worden gestoken en volledig worden verkoold tot zwarte as. De as wordt vervolgens gewassen en fijngewreven met specerijen en bouillon. Het resultaat is een diepe, goudbruine tot pikzwarte saus die verrassend mild, aards en ongelooflijk complex is.

BEREIDINGSTIJD: 50 minuten (het gecontroleerd verkolen vraagt om een goede afzuiging!)

DIT HEB JE NODIG:

- 6 gedroogde ancho chilipepers
- 1 kleine rode ui (in dikke plakken)
- 4 teentjes knoflook (ongepeld)
- 1 tomaat (gehalveerd)
- 500 ml krachtige gevogelte- of kalkoenbouillon
- 1 el witte wijnazijn of appelazijn
- 1 tl gedroogde Mexicaanse oregano
- ½ tl komijnzaad
- ½ tl pimentkorrels (allspice)
- 3 kruidnagels
- 10 zwarte peperkorrels
- snuf achiote-pasta (optioneel, voor extra Yucateekse diepgang)
- 2 el plantaardige olie (of reuzel)
- naar smaak zout

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de ancho pepers open en verwijder de steeltjes en zaden.
2. Leg de pepers in een droge gietijzeren pan of op een barbecue.
3. Rooster ze op hoog vuur tot ze volledig zwart blakeren en in brand vliegen.
4. Laat ze gecontroleerd verkolen tot zwarte as.
5. Zet je afzuigkap op de hoogste stand of doe dit buiten!
6. Leg de verkoolde pepers direct in een kom met koud water en laat ze 10 minuten weken.
7. Giet het water voorzichtig af via een fijne zeef en spoel de pepers nog één keer kort af.
8. Dit haalt de extreme bitterheid van de as weg, maar behoudt de diepe, rokerige smaak en zwarte kleur.
9. Rooster in dezelfde droge pan de ui, tomaat en ongepelde knoflook tot ze rondom zwarte vlekken hebben.
10. Pel de knoflook zodra deze zacht is.
11. Rooster tevens de komijn, piment, kruidnagel en peperkorrels ca. 30 seconden tot ze geuren en maal ze fijn in een vijzel.
12. Doe de gewassen zwarte pepers, de geroosterde groenten, de gemalen specerijen, de azijn, de oregano, de achiote en een flinke scheut bouillon in een blender.
13. Pureer op de hoogste stand tot een volledig gladde, gitzwarte, dikke pasta (de recado negro).
14. Verhit de olie of reuzel in een diepe pan.
15. Voeg de zwarte pasta toe en bak dit al roerend ca. 5 minuten aan.
16. Giet de rest van de gevogeltebouillon erbij en roer goed door tot een egale, zwarte saus.
17. Breng de saus aan de kook, draai het vuur helemaal laag en laat de Chilmole zo'n 20 à 25 minuten zachtjes pruttelen en indikken tot een rijke, fluweelzachte saus.
18. Breng op smaak met zout.

LEKKER BIJ:

- Traditioneel wordt er gekookte en pulled kalkoen (pavo) of kip in deze saus gestoofd.
- Maak gehaktballen van half-om-half gehakt, gekruid met gekookt ei, en laat ze garen in de zwarte saus.
- Serveer het vlees in de zwarte saus op warme maïstortilla's met ingelegde rode ui als fris contrast.

ZWARTE SESAM- EN SOJA REDUCTIE



Deze zwarte sesam- en soja reductie is een stroperige, intens hartige saus met een krachtig Aziatisch smaakprofiel. De basis bestaat uit hoogwaardige sojasaus en aromatische zwarte sesampasta (nerigoma of zwarte tahin), die de saus zijn mysterieuze, gitzwarte kleur en een diepe, nootachtige ondertoon geeft. Door de saus langzaam in te koken met gember, knoflook en een vleugje honing ontstaat een spiegelgladde laksaus die de perfecte balans houdt tussen umami, zoet en zilt.

BEREIDINGSTIJD: 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 2 el zwarte sesampasta (verkrijgbaar bij de toko, of gebruik zwarte tahin)
- 100 ml lichte sojasaus
- 50 ml mirin (Japanse zoete kookwijn)
- 2 el honing (of bruine suiker)
- 15 g verse gember (fijngeraspt)
- 1 teentje knoflook (fijngeraspt)
- 1 tl sesamolie (voor de glans)
- 1 tl zwarte sesamzaadjes (optioneel, voor de garnering)

ZO MAAK JE HET:

1. Doe de zwarte sesampasta in een steelpan en voeg beetje bij beetje de sojasaus en mirin toe.
2. Roer dit met een garde koud alvast goed glad, zodat de dikke pasta volledig oplost in de vloeistoffen en er geen klontjes achterblijven.
3. Roer de honing, geraspte gember en geraspte knoflook door het mengsel.
4. Zet de pan op middelhoog vuur en breng de saus zachtjes aan de kook.
5. Draai het vuur direct daarna laag.
6. Laat de saus ca. 8 à 10 minuten onafgedekt heel zachtjes pruttelen.
7. Roer regelmatig over de bodem met een spatel, want door de suikers in de mirin en honing kan de reductie snel aanzetten.
8. De saus is klaar als hij is ingedikt tot een mooie, dikke en glanzende stroop die aan de achterkant van een lepel blijft hangen.
9. Haal de pan van het vuur en roer de sesamolie erdoorheen voor een extra spiegelende glans.
10. Laat de reductie kort afkoelen (hij dikt dan nog iets verder in) en garneer optioneel met wat zwarte sesamzaadjes.

LEKKER BIJ:

- Bestrijk de gegrilde zalm of tonijn vlak voor het serveren met een dun laagje van deze glanzend zwarte reductie.
- Het vette, malse vlees van eendenborst of varkensbuikspek snijdt prachtig door de diepe, nootachtige umami-smaken heen.
- Waanzinnig lekker over gegrilde aubergine (een twist op de Japanse Nasu Dengaku), broccoli of bimi.
- Geef stevige, krokant gebakken plakken tofu direct een spectaculair uiterlijk en een intense smaakboost.

AJI AMARILLO KAASSAUS



Deze Ají Amarillo kaassaus combineert de fluweelzachte, hartige rijkdom van een goede kaassaus met het unieke karakter van de beroemde Peruaanse ají amarillo (gele chilipeper). In tegenstelling tot gewone pepers is de ají amarillo niet alleen mild-pittig, maar vooral heel fruitig en aromatisch, met tonen die doen denken aan passievrucht en mango. Samen met gesmolten kaas ontstaat een goudgele, verslavend lekkere saus die een waanzinnige smaakboost geeft aan elk snack- of hoofdgerecht.

BEREIDINGSTIJD: 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 2 el ají amarillo-pasta (verkrijgbaar bij de toko of online)
- 25 g roomboter
- 20 g bloem
- 250 ml volle melk (warm)
- 150 g rijpe cheddar of belegen kaas (geraspt)
- ¼ tl kurkuma (optioneel, voor een extra felle goudgele kleur)
- 1 tl limoensap (voor een frisse touch)
- naar smaak zout en witte peper

ZO MAAK JE HET:

1. Smelt de roomboter in een steelpan op middelhoog vuur.
2. Voeg de ají amarillo-pasta (en eventueel de kurkuma) toe zodra de boter bruist en bak dit ca. 1 minuut zachtjes mee zodat de fruitige aroma's vrijkomen.
3. Strooi de bloem erbij.
4. Roer goed door met een garde of houten lepel tot er een samenhangende binding ontstaat.
5. Laat dit mengsel op laag vuur 1 minuut zachtjes garen om de bloem-smaak te verliezen.
6. Giet nu scheutje voor scheutje de warme melk in de pan, terwijl je constant krachtig blijft roeren met een garde om klontjes te voorkomen.
7. Breng de saus zachtjes aan de kook tot er een gladde, dikke saus ontstaat.
8. Zet het vuur helemaal laag (of zet de pan van het vuur).
9. Voeg de geraspte kaas hand voor hand toe.
10. Roer rustig door tot alle kaas volledig is gesmolten en is opgenomen in de warme saus.
11. **Let op:** Laat de saus niet meer koken als de kaas erin zit, anders kan de kaas gaan draden of schiften.
12. Roer het limoensap erdoor om de rijke smaak prachtig in balans te brengen.
13. Proef de saus goed en breng op smaak met een snuf zout en witte peper.

LEKKER BIJ:

- Giet de warme kaassaus royaal over een schaal tortillachips of gebruik het als warme dip.
- Transformeer een portie frites of yuca frita (cassavefriet) met deze goudgele saus, bosuitjes en uitgebakken spekjes.
- Smaakt fantastisch als toppingsaus op een sappige kipburger of een gegrilde kippenbout.
- Geef gestoomde broccoli, bloemkool of gegrilde maïskolven een heerlijke, pittige upgrade.

CHEDDAR KAAS SAUS



Een echte Cheddar kaas saus is de ultieme guilty pleasure uit de Amerikaanse comfortfood-keuken. Deze saus is heerlijk vloeibaar, glanzend en heeft de karakteristieke, diepe goudgele kleur van gerijpte cheddar. Door de kaas rustig te laten smelten in een zijdezachte basis van een lichte roux en melk, ontstaat een saus die perfect schenkbaar blijft zonder te gaan draden. Ideaal voor filmavonden, barbecues of om een simpel gerecht direct te transformeren tot een feestje.

BEREIDINGSTIJD: 10 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 150 g cheddar kaas* (bij voorkeur een rode/oranje Ierse of Amerikaanse cheddar, zelf geraspt)
- 25 g roomboter
- 20 g bloem
- 250 ml volle melk (warm)
- ¼ tl knoflookpoeder
- ¼ tl mild gerookt paprikapoeder (voor die diepe kleur en subtiele smaak)
- snuf cayennepeper (optioneel, voor een heel kleine kick)
- naar smaak zout

ZO MAAK JE HET:

1. Smelt de roomboter in een steelpan op middelhoog vuur.
2. Voeg het knoflookpoeder, paprikapoeder en eventueel de cayennepeper toe aan de bruisende boter en bak dit ca. 30 seconden mee zodat de aroma's activeren.
3. Strooi de bloem erbij.
4. Roer direct goed door met een houten lepel of garde tot er een samenhangende binding ontstaat.
5. Laat dit mengsel op laag vuur 1 minuut zachtjes garen om de bloem-smaak te verliezen.
6. Giet nu scheutje voor scheutje de warme melk in de pan, terwijl je constant krachtig blijft roeren met een garde om klontjes te voorkomen.
7. Breng de saus zachtjes aan de kook tot er een gladde, dikke saus ontstaat.
8. Zet het vuur helemaal uit (of haal de pan van de warmtebron).
9. Voeg de geraspte cheddar hand voor hand toe en roer rustig door met de garde tot alle kaas volledig is gesmolten en is opgenomen.
10. **Let op:** Laat de saus absoluut niet meer koken als de kaas erin zit, anders gaat het vet zich scheiden en schift je saus.
11. Proef de saus goed en voeg naar smaak nog een klein snufje zout toe.
12. Serveer de Cheddar kaas saus direct lekker warm.

LEKKER BIJ:

- Giet de warme saus over een flinke portie knapperige frites en garneer met ringetjes bosui en jalapeño.
- De absolute klassieker als warme dip tijdens een borrel of filmavond.
- Schep een royale lepel over een sappige runderburger rechtstreeks van de grill of barbecue.
- Geef een Amerikaanse hotdog een flinke upgrade door deze saus over de worst en zuurkool te gieten.

* Geraspte kaas uit een zakje bevat vaak zetmeel waardoor de saus minder glad smelt; daarom raad ik aan om zelf een blok cheddar te raspen.

CHILI-GEMBER-SINAASAPPEL REDUCTIE



Deze chili-gember-sinaasappel reductie is een kleverige, stroperige saus die een ware smaakexplosie veroorzaakt. De zoetzure basis van versgeperst sinaasappelsap wordt ingekookt tot een intense siroop, die een perfect tegenwicht biedt aan de vurige hitte van rode chilipepers en de frisse, scherpe tinteling van verse gember. Het resultaat is een prachtige, goudoranje laksaus met een spiegelglans die gerechten direct een levendige, Aziatisch-mediterrane twist geeft.

BEREIDINGSTIJD: 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 1 grote rode chilipeper (zeer fijngehakt, met of zonder zaadjes naar keuze voor de hitte)
- 20 g verse gember (fijngeraspt)
- 300 ml versgeperst sinaasappelsap (ca. 3 à 4 sappige sinaasappels)
- 1 tl sinaasappelrasp (fijngeraspt van een biologische sinaasappel)
- 2 el honing of rijststroop
- 1 el lichte sojasaus (voor een subtiele umami-balans)
- 1 tl appelazijn of limoensap
- 1 tl sesamolie (voor de glans bij de afwerking)

ZO MAAK JE HET:

1. Doe het versgeperste sinaasappelsap, de fijngeraspte gember, de fijngehakte chilipeper en de sinaasappelrasp in een steelpan.
2. Roer de honing, sojasaus en appelazijn erdoorheen totdat de honing volledig in het koude sap is opgelost.
3. Zet de pan op middelhoog vuur en breng het mengsel aan de kook.
4. Draai het vuur zodra het kookt direct naar middellaag.
5. Laat de saus ca. 12 à 15 minuten onafgedekt zachtjes pruttelen en inkoken.
6. Roer regelmatig over de bodem om te voorkomen dat de natuurlijke suikers uit het sap en de honing aanbranden.
7. De reductie is klaar als de vloeistof met ruim ¾ is verminderd en is veranderd in een mooie, stroperige, glanzende saus die de achterkant van een lepel bedekt.
8. Haal de pan van het vuur en roer de sesamolie erdoorheen voor een extra diepe spiegelglans en een subtiel aroma.
9. Laat de saus voor gebruik een klein beetje afkoelen; hij dikt dan nog iets verder in.

LEKKER BIJ:

- Duck à l'Orange met een kick. De fruitige scherpte snijdt subliem door het vette en malse vlees van de eend.
- Bestrijk knapperig gebakken kippenvleugeltjes of gegrilde reuzengarnalen tijdens de laatste minuut op de barbecue of in de pan royaal met deze laksaus.
- Waanzinnig lekker om over geroosterde wortels, pastinaak of pompoen uit de oven te druppelen.
- Geef stevige blokken goudbruin gebakken tofu een spectaculaire, zoet-pittige jas.

DUINDOORNBESSEN SAUS



Duindoornbessen zijn de feloranje parels van de Nederlandse kuststreken. Deze kleine bessen staan bekend om hun explosieve, vlijmscherpe zuren en een uniek, aromatisch smaakprofiel dat het midden houdt tussen passievrucht, citrus en abrikoos. Omdat de bessen van zichzelf erg zuur zijn, balanceren we ze in deze warme saus met een subtiele zoetheid van honing of suiker en een zachte basis van sinaasappelsap. Het resultaat is een prachtige, dikke goudoranje saus die elk gerecht direct een frisse en gastronomische upgrade geeft.

BEREIDINGSTIJD: 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 150 g duindoornbessen (vers of uit de diepvries)
- 100 ml versgeperst sinaasappelsap
- 50 g honing, agavesiroop of suiker (pas aan naar smaak, afhankelijk van hoe zuur je de saus wilt)
- 1 klein takje verse rozemarijn of tijm (optioneel, voor een kruidige diepgang)
- 1 tl maizena (opgelost in 1 el koud water, voor de binding)
- 15 g ijskoude roomboter (in blokjes, voor de glans)

ZO MAAK JE HET:

1. Doe de duindoornbessen, het versgeperste sinaasappelsap, de honing (of suiker) en het takje rozemarijn (of tijm) samen in een steelpan.
2. Breng het geheel op middelhoog vuur aan de kook.
3. Draai het vuur zodra het kookt laag en laat de bessen ca. 5 à 7 minuten zachtjes pruttelen.
4. Druk de bessen tijdens het koken met de bolle kant van een lepel of een pureestamper kapot, zodat al het intense oranje sap goed vrijkomt.
5. Haal de pan van het vuur en verwijder het kruidentakje.
6. Giet de saus door een fijne zeef in een schone steelpan.
7. Druk met een lepel stevig op de achtergebleven massa in de zeef om zoveel mogelijk dik vruchtvlees en sap mee te nemen, maar zorg dat de harde pitjes en velletjes achterblijven.
8. Zet de gezeefde, feloranje saus terug op laag vuur.
9. Roer het maizenapapje nog een keer door en voeg dit al roerend toe aan de saus.
10. Laat de saus 1 minuut zachtjes doorkoken tot hij mooi bindt en dikker wordt.
11. Haal de pan van het vuur en roer de blokjes ijskoude roomboter erdoor met een garde tot ze volledig zijn opgenomen.
12. Dit geeft de saus een prachtige, spiegelende glans en een fluweelzachte textuur.

LEKKER BIJ:

- De absolute topcombinatie met malse eendenborstfilet, hertenbiefstuk of fazant.
- Geef een perfect gebakken zalmmoot of makreelfilet een verrassende, frisse kick.
- Giet de saus (warm of koud) over een romige panna cotta, vanille-ijs of een chique cheesecake.
- Smaakt geweldig als fruitige tegenhanger naast een stukje romige camembert of een stevige blauwschimmelkaas.

KREEFTENBISQUE SAUS



Deze kreeftenbisque saus is de ultieme verwennerij voor liefhebbers van ziltige, diepe smaken. Door kreeftenfond (of de pantsers van kreeft) langzaam in te koken met aromatische groenten, tomatenpuree, cognac en room, ontstaat een intense en fluweelzachte saus. Het tilt elk visgerecht direct naar restaurantniveau. Hoewel de klassieke bisque een soep is, dikken we deze variant iets verder in zodat hij perfect als rijke saus functioneert.

BEREIDINGSTIJD: 45 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 400 ml kreeftenfond (kant-en-klaar van hoge kwaliteit, of zelf getrokken van kreeftenpantsers)
- 1 sjalot, fijngesneden
- 1 kleine winterwortel, in kleine blokjes
- 1 stengel bleekselderij, in kleine blokjes
- 1 teentje knoflook, fijngehakt
- 2 el tomatenpuree
- 40 ml cognac of brandewijn
- 100 ml droge witte wijn
- 150 ml slagroom of kookroom
- 30 g koude roomboter (in blokjes)
- 1 el olijfolie of vloeibare boter
- snufje cayennepeper, zout en peper naar smaak

ZO MAAK JE HET:

1. Verhit de olie of vloeibare boter in een steelpan op middelhoog vuur.
2. Fruit de sjalot, wortel, bleekselderij en knoflook zo'n 5 minuten aan tot de groenten zacht beginnen te worden.
3. Voeg de tomatenpuree toe en bak deze 2 minuten mee om te ontzuren.
4. Roer goed door.
5. Giet de cognac in de pan.
6. **Optioneel:** flambeer de alcohol voorzichtig (zet de afzuigkap uit!).
7. Giet direct daarna de witte wijn erbij en laat dit tot de helft inkoken.
8. Voeg de kreeftenfond toe.
9. Breng het geheel aan de kook, zet het vuur laag en laat de saus zo'n 15 tot 20 minuten zachtjes pruttelen.
10. Zo trekken alle smaken van de groenten in de saus.
11. Giet de saus door een fijne zeef (druk met een lepel zoveel mogelijk vocht en smaak uit de groenten).
12. Giet de gezeefde saus terug in de pan.
13. Voeg de slagroom toe en laat de saus nog 5 minuten zachtjes inkoken tot de gewenste sausdikte.
14. Haal de pan van het vuur.
15. Roer de blokjes ijskoude roomboter er één voor één met een garde doorheen (monteren).
16. Dit geeft de saus een prachtige glans en een romige binding.
17. Breng op smaak met een snuf cayennepeper, zout en peper.

LEKKER BIJ:

- Perfect over gebakken sint-jakobsschelpen (coquilles), koningsgarnalen of een stuk zacht gegaarde kreeft.
- Een waanzinnige combinatie met op de huid gebakken kabeljauw, zeebaars, tarbot of sliptong.
- Heerlijk als saus over ravioli of tortelloni gevuld met ricotta, spinazie of krabvlees.
- Geeft een rijke, hartige tegenhanger aan een mooi moot gepocheerde of gebakken zalmfilet.

POMPOEN VELOUTÉ SAUS



Deze pompoen velouté saus is een heerlijke, elegante variatie op de klassieke Franse basissaus. Door een zachte pompoenpuree te combineren met een rijke bouillon, room en subtiele specerijen, ontstaat een hartige saus met een licht zoete ondertoon. De structuur is, zoals de naam al verraadt, perfect fluweelzacht (velouté). Het is een fantastische manier om een warm, herfstachtig element aan je gerechten toe te voegen.

BEREIDINGSTIJD: 35 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 300 g pompoen (bijvoorbeeld Hokkaido of flespompoen), geschild en in kleine blokjes
- 1 sjalot, fijngesneden
- 1 teentje knoflook, fijngehakt
- 25 g roomboter
- 20 g bloem
- 400 ml krachtige groente- of gevogeltebouillon
- 100 ml kookroom of slagroom
- snufje versgeraspte muskaatnoot
- klein mespuntje kerriepoeder (voor extra diepte)
- zout en witte peper naar smaak

ZO MAAK JE HET:

1. Smelt de helft van de roomboter (ca. 12 g) in een pan.
2. Fruit de sjalot en knoflook 2 minuten aan.
3. Voeg de pompoenblokjes en het kerriepoeder toe en bak dit 3 minuten mee.
4. Giet de bouillon erbij, breng aan de kook en laat het geheel zo'n 12 tot 15 minuten zachtjes koken tot de pompoen door en door zacht is.
5. Pureer de pompoen met de bouillon in een blender of met een staafmixer helemaal glad.
6. Giet het mengsel daarna door een fijne zeef zodat er absoluut geen vezels meer achterblijven.
7. Smelt de resterende roomboter in een schone steelpan.
8. Voeg de bloem toe en roer met een garde goed door.
9. Laat deze roux 1 à 2 minuten op laag vuur garen zonder dat deze bruin kleurt.
10. Giet de gladde pompoenbouillon scheut voor scheut bij de roux terwijl je constant blijft roeren met de garde om klontjes te voorkomen.
11. Breng de saus zachtjes aan de kook en laat 3 minuten zachtjes doorkoken zodat de saus mooi bindt.
12. Roer de kookroom erdoor en laat de saus nog 1 minuut warm worden (niet meer hard laten koken).
13. Breng de velouté op smaak met muskaatnoot, zout en witte peper.

LEKKER BIJ:

- Uitstekend bij gebraden kalkoen, tamme eendenborst of een sappige varkenshaas.
- Geeft een heerlijke, volle smaak aan stevige vissoorten zoals kabeljauw, heilbot of schelvis.
- Fantastisch als saus over verse gnocchi, ravioli met ricotta of stevige pasta, afgetopt met wat uitgebakken pancetta of salie.
- Heerlijk om te serveren bij een herfstachtig groentegerecht met bospaddenstoelen, spruitjes of pastinaak.

SAUCE AMÉRICAINE



Sauce Américaine is een van de meest luxueuze sauzen uit de klassieke Franse keuken, ondanks wat de naam doet vermoeden. De saus dankt zijn diepe, roodbruine tot oranje kleur en intense complexiteit aan het krachtig aanbraden van de pantsers van schaal- en schelpdieren (zoals kreeft, langoustines of garnalen). Geflambeerd met cognac en zachtjes ingekookt met witte wijn, tomaten, visbouillon en een royale touch van boter en room, ontstaat een fluweelzachte saus die barst van de zilte umami.

BEREIDINGSTIJD: 45 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 400 g pantsers en koppen van garnalen, langoustines of kreeft
- 2 sjalotten (fijngesnipperd)
- 1 teentje knoflook (fijngehakt)
- 40 g roomboter
- 1 el tomatenpuree
- 1 rijpe tomaat (in blokjes)
- 40 ml cognac (om te flamberen)
- 150 ml droge witte wijn
- 250 ml visbouillon
- 100 ml slagroom of kookroom
- 1 snuf cayennepeper
- naar smaak zout en witte peper

ZO MAAK JE HET:

1. Smelt 20 g van de roomboter in een brede steelpan of kasserol op middelhoog vuur.
2. Voeg de pantsers en koppen toe en bak deze ca. 5 minuten krachtig aan.
3. Druk ze met een houten lepel of stamper goed aan zodat alle sappen en smaken vrijkomen.
4. Voeg de gesnipperde sjalotten en knoflook toe en fruit deze 2 minuten mee.
5. Roer de tomatenpuree en de blokjes tomaat erdoor en laat dit 1 minuut zachtjes meebakken om te ontzuren.
6. Giet de cognac in de pan en ontsteek deze voorzichtig met een lange aansteker om te flamberen.
7. **Zet hierbij de afzuigkap kort uit.**
8. Blus de pan direct daarna af met de witte wijn zodra de vlammen gedoofd zijn.
9. Laat de wijn in 2 minuten tot de helft inkoken.
10. Giet de visbouillon erbij en breng het geheel tegen de kook aan.
11. Draai het vuur laag en laat de sausbasis ca. 20 minuten zachtjes onafgedekt pruttelen, zodat de smaken intensiveren.
12. Giet de saus door een fijne zeef in een schone pan.
13. Druk met de bolle kant van een lepel zoveel mogelijk vocht en aroma uit de pantsers.
14. Zet de opgevangen saus terug op het vuur.
15. Voeg de room toe en laat de saus in ca. 5 minuten zachtjes inkoken tot de gewenste dikte.
16. Zet het vuur uit.
17. Roer de resterende 20 g ijskoude roomboter in blokjes door de saus met een garde (monteren) voor een prachtige glans.
18. Breng op smaak met een snuf zout, witte peper en een klein snufje cayennepeper.

LEKKER BIJ:

- De stevige structuur van gegrilde of gepocheerde zeeduivel past perfect bij deze krachtige saus.
- Transformeert een simpel stukje witvis direct tot een restaurantwaardig gerecht.
- Serveer de saus als spiegel op het bord met de kort gebakken zeevruchten er bovenop.

SAUCE AURORE



Sauce Aurore (letterlijk vertaald 'dageraad saus') dankt haar poëtische naam aan de prachtige, zachtroze tot oranje gloed die doet denken aan een zonsopkomst. In de klassieke Franse keuken is dit een verfijnde variatie op de bekende Béchamelsaus of Veloutésaus, die verrijkt wordt met een geconcentreerde tomatenpuree en gemonteerd wordt met roomboter. Het resultaat is een milde, romige saus met een subtiele, frisse tomatentoets die perfect past bij lichte gerechten.

BEREIDINGSTIJD: 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 30 g roomboter + 15 g ijskoude roomboter (om af te monteren)
- 25 g bloem
- 300 ml milde gevogelte-, vis- of groentebouillon (warm, afhankelijk van het gerecht waarbij je de saus serveert)
- 2 el tomatenpuree (van goede kwaliteit)
- 75 ml kookroom of slagroom
- 1 snuf cayennepeper (voor een heel subtiel vleugje warmte)
- naar smaak zout en witte peper

ZO MAAK JE HET:

1. Smelt 30 g roomboter in een steelpan op middelhoog vuur.
2. Voeg de tomatenpuree toe zodra de boter bruist en bak deze ca. 1 minuut zachtjes mee.
3. Dit haalt de scherpe, zure smaak van de tomatenpuree af.
4. Strooi de bloem erbij.
5. Roer direct goed door met een houten lepel of garde tot er een gladde, rozerode binding (roux) ontstaat.
6. Laat dit op laag vuur 1 minuut zachtjes garen om de bloem-smaak te verliezen.
7. Giet nu scheutje voor scheutje de warme bouillon in de pan, terwijl je constant krachtig blijft roeren met een garde om klontjes te voorkomen.
8. Breng de saus zachtjes aan de kook; je zult zien dat hij direct mooi indikt tot een gladde saus.
9. Giet de kookroom of slagroom erbij en roer goed door.
10. Laat de saus op heel laag vuur zo'n 3 à 4 minuten zachtjes pruttelen zodat de smaken mooi samenkomen en de saus haar zijdezachte structuur krijgt.
11. Zet het vuur uit.
12. Voeg de resterende 15 g ijskoude roomboter in blokjes toe en zwenk de pan (of roer rustig met een garde) tot de boter volledig is gesmolten.
13. Dit geeft de saus een prachtige glans en een volmondig karakter.
14. Breng op smaak met een snuf zout, witte peper en een heel klein snufje cayennepeper.

LEKKER BIJ:

- Fantastisch bij een zacht stukje kabeljauw, scholrolletjes of schelvis.
- Smaakt heerlijk over een malse, zacht gegaarde kipfilet of kalkoenhaasje.
- Een absolute klassieker bij gepocheerde eieren of een zachte Franse omelet.
- Geef gekookte bloemkool, broccoli of jonge prei een chique en romige upgrade.

SAUCE BIGARADE



Sauce Bigarade is de officiële, klassieke Franse saus die onlosmakelijk verbonden is met het beroemde gerecht Canard à l'Orange. De saus dankt haar naam aan de bigarade (de bittere pomerans-sinaasappel), al wordt ze tegenwoordig meestal gemaakt met een combinatie van gewone hand- of perssinaasappels en een vleugje citroen. De basis is een gastronomische gastrique—een reductie van gekaramelliseerde suiker en azijn—die wordt afgeblust met sinaasappelsap en een rijke eenden- of kalfsfond. Het resultaat is een glanzende, mahoniebruine saus met een perfecte balans tussen zoet, zuur en diepe umami.

BEREIDINGSTIJD: 25 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 2 bio sinaasappels (sap van 2, plus de schil van 1 in flinterdunne reepjes)
- ½ citroen (versgeperst sap)
- 30 g suiker
- 2 el witte wijnazijn of kookazijn
- 300 ml krachtige eenden fond (of kalfsfond uit een pot)
- 1 el Grand Marnier of Cointreau (optioneel, voor een extra diep aroma)
- 20 g ijskoude roomboter (in blokjes, om af te monteren)
- naar smaak zout en witte peper

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de oranje schil (zonder het bittere witte deel) van één sinaasappel in flinterdunne reepjes (julienne).
2. Kook deze reepjes ca. 5 minuten in een klein pannetje met water om de scherpe bitterheid te verminderen.
3. Giet ze af en zet apart.
4. Doe de suiker en de azijn in een steelpan met een dikke bodem.
5. Breng op middelhoog vuur aan de kook zonder te roeren.
6. Laat het mengsel koken tot het vocht verdampt is en de suiker transformeert in een goudbruine, vloeibare karamel.
7. Blijf erbij staan, want suiker verbrandt snel.
8. Draai het vuur laag.
9. Giet voorzichtig het sinaasappelsap en het citroensap bij de karamel.
10. **Pas op:** de karamel kan gaan spatten en zal direct hard worden.
11. Roer op laag vuur rustig door tot de harde karamel weer volledig is opgelost in het warme sap.
12. Giet de eenden fond (of kalfsfond) in de pan en voeg de geblancheerde sinaasappelschilletjes toe.
13. Breng aan de kook, draai het vuur halfhoog en laat de saus in ca. 10 à 12 minuten tot de helft inkoken, tot ze een mooie, licht stroperige sausstructuur krijgt.
14. Roer eventueel de Grand Marnier of Cointreau door de saus en laat nog 1 minuut zachtjes doorkoken zodat de alcohol verdampt.
15. Zet het vuur uit.
16. Voeg de blokjes ijskoude roomboter toe en zwenk de pan constant in het rond tot de boter volledig is opgenomen.
17. Dit geeft de saus een prachtige, spiegelende glans.
18. Breng op smaak met een snuf zout en een klein beetje witte peper.

LEKKER BIJ:

- De absolute, wereldberoemde topcombinatie (Canard à l'Orange). De zuren snijden prachtig door het vette eendenvlees.
- Smaakt fantastisch bij zacht gegaard varkensvlees of een krokant gebraden varkensrollade.
- Geef je kerstkalkoen een klassieke, Franse culinaire upgrade.
- Verrassend lekker in het wildseizoen bij een malse hertenbiefstuk.

SAUCE NANTUA



Sauce Nantua is een legendarische saus uit de klassieke Franse gastronomie, afkomstig uit de regio rond het Nantua-meer in de Bugey. De saus is een verfijnde variatie op de Béchamelsaus, die haar diepe, oranjeroze kleur en intense smaak dankt aan de toevoeging van rivierkreeftenboter (beurre d'écrevisses) of een krachtig extract van rivierkreeftjes. Met haar volle, romige structuur en subtiele ziltheid is dit een van de meest chique sauzen om vis- en eiergerechten een koninklijke upgrade te geven.

BEREIDINGSTIJD: 25 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 100 g rivierkreeftjes (gekookt en gepeld, de helft fijngesneden voor de saus, de rest heel laten als garnituur)
- 30 g roomboter
- 25 g bloem
- 250 ml volle melk (warm)
- 100 ml milde visbouillon of kreeftenfond
- 1 el tomatenpuree (voor de diepe kleur)
- 50 ml slagroom of kookroom
- scheutje cognac of brandy (optioneel)
- naar smaak zout, cayennepeper en een snufje versgeraspte muskaatnoot

ZO MAAK JE HET:

1. Smelt de roomboter in een steelpan op middelhoog vuur.
2. Voeg de tomatenpuree toe en bak deze ca. 1 minuut zachtjes mee om te ontzuren.
3. Als je cognac gebruikt, giet deze er dan nu bij en laat het in 30 seconden bijna volledig verdampen.
4. Strooi de bloem in de pan bij de tomatenboter.
5. Roer goed door met een houten lepel of garde en laat de roux op laag vuur 1 minuut zachtjes garen tot het lekker begint te ruiken.
6. Giet nu scheutje voor scheutje de warme melk en de visbouillon (of fond) in de pan, terwijl je constant krachtig blijft roeren met een garde om klontjes te voorkomen.
7. Breng de saus zachtjes aan de kook; er ontstaat nu een dikke, gladde, zacht oranje saus.
8. Voeg de helft van de rivierkreeftjes (de fijngesneden helft) en de slagroom toe aan de saus.
9. Draai het vuur helemaal laag en laat de saus ca. 5 à 8 minuten heel zachtjes pruttelen zodat de smaak van de kreeftjes diep in de saus trekt.
10. Haal de pan van het vuur.
11. Pureer de saus volledig glad met een staafmixer en giet hem door een fijne zeef in een schone pan voor die ultieme, fluweelzachte textuur.
12. Breng de saus op smaak met een snuf zout, een snuf muskaatnoot en een klein snufje cayennepeper voor een subtiele warmte.
13. Voeg vlak voor het serveren de achtergehouden hele rivierkreeftjes toe om door te warmen.

LEKKER BIJ:

- De absolute, wereldberoemde klassieker uit Lyon (luchtige visballetjes van snoek, overgoten met deze saus en gegratineerd in de oven).
- Fantastisch bij kabeljauw, tongrolletjes, tarbot of zeebaars.
- Geef gepocheerde eieren of een zachte Franse omelet een waanzinnig chique touch.
- Meng de saus door verse tagliatelle of gebruik het als basis voor een luxe zeevruchtenlasagne.

THAISE RODE CURRY SAUS



De Thaise rode currysaus (Gaeng Phed) is een van de absolute steunpilaren uit de Zuidoost-Aziatische keuken. Deze saus combineert de vurige hitte van rode chilipepers en de frisse aroma's van citroengras, galanga en kaffir limoenblaadjes met de romige, rijke zachtheid van kokosmelk. Het geheim van een écht goede currysaus zit in het 'breken' van de kokosroom: door de currypasta eerst te bakken in de dikke bovenlaag van de kokosmelk, komen de etherische oliën optimaal vrij. Het resultaat is een perfect gebalanceerde saus die tegelijkertijd pittig, romig, zilt en subtiel zoet is.

BEREIDINGSTIJD: 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 2 el Thaise rode currypasta (voor een authentieke smaak)
- 400 ml volvet kokosmelk (bij voorkeur een blik met een hoog percentage kokosnootextract)
- 3 kaffir limoenblaadjes (bai makrut, heel licht gekneusd tussen de vingers)
- 1 stengel citroengras (sereh, in 3 stukken gesneden en gekneusd met de botte kant van een mes)
- 1 el vissaus (nam pla, voor de zoute umami-basis)
- 1 tl palmsuiker (of bruine basterdsuiker, voor de zoete balans)
- 1 el plantaardige olie (alleen nodig als de kokosmelk niet vet genoeg is om in te bakken)
- ½ limoen (versgeperst sap, voor de frisse afwerking)

ZO MAAK JE HET:

1. Open het blik kokosmelk zonder te schudden.
2. Schep de dikke, vette witte laag (de kokosroom) die bovenop ligt in een wok of steelpan.
3. Breng dit op middelhoog vuur aan de kook tot het begint te borrelen en de olie zich lichtjes scheidt.
4. Voeg de rode currypasta toe en roerbak dit ca. 2 à 3 minuten intensief mee.
5. Je merkt dat de pasta heerlijk begint te geuren en de kleur dieper rood wordt.
6. Giet de rest van de vloeibare kokosmelk uit het blik erbij en roer goed door met een garde tot de pasta volledig is opgelost.
7. Voeg de gekneusde stukken citroengras en de kaffir limoenblaadjes toe.
8. Breng de saus zachtjes aan de kook, draai het vuur laag en laat het geheel ca. 8 à 10 minuten onafgedekt zachtjes pruttelen zodat de smaken van de kruiden diep in de saus trekken.
9. Voeg de vissaus en de palmsuiker toe.
10. Roer door tot de suiker volledig is gesmolten.
11. Haal de pan van het vuur en verwijder de stengels citroengras en de limoenblaadjes.
12. Roer het limoensap erdoorheen voor een frisse, levendige kick.
13. Proef de saus goed; voeg eventueel een extra drupje vissaus toe voor zout, of een snufje suiker voor zoet.

LEKKER BIJ:

- Voeg reepjes kipdijfilet, biefstuk, garnalen of eend toe, samen met groenten zoals bamboescheuten, mini-maïs en Thaise aubergines.
- Serveer de saus als een warm bedje onder een perfect op de huid gebakken vismoot.
- Giet de saus royaal over een kom dampende jasmijnrijst of hussel het door stevige tarwenoedels.
- Waanzinnig lekker in combinatie met gebakken blokjes stevige tofu, champignons, broccoli en paprika.

ZOETE AARDAPPEL EN MISOSAUS



Deze zoete aardappel en misosaus is een ware ontdekking voor wie houdt van de ultieme balans tussen zoet en hartig. De van nature zoete, aardse tonen van zachte zoete aardappel versmelten in dit recept met de rijke, zoute umami-kracht van Japanse witte miso (shiro miso). Door de basis fluweelzacht te pureren met een vleugje kokosmelk en gember, ontstaat een dikke, goudgele saus die het midden houdt tussen een rijke saus en een zijdezachte crème.

BEREIDINGSTIJD: 25 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 250 g zoete aardappel (geschild en in kleine blokjes)
- 1 kleine sjalot (gesnipperd)
- 1 teentje knoflook (fijngehakt)
- 10 g verse gember (fijngeraspt)
- 15 g roomboter (of plantaardige olie voor vegan)
- 1 royale el witte misopasta (shiro miso)
- 150 ml milde groentebouillon
- 100 ml romige kokosmelk
- 1 tl limoensap (voor de frisse balans)
- naar smaak witte peper (zout is vaak niet nodig door de miso)

ZO MAAK JE HET:

1. Smelt de roomboter (of verhit de olie) in een steelpan op middelhoog vuur.
2. Fruit de sjalot, knoflook en geraspte gember ca. 3 minuten tot ze heerlijk geuren en zacht zijn.
3. Voeg de blokjes zoete aardappel toe aan de pan en bak ze 2 minuten kort mee.
4. Giet vervolgens de groentebouillon erbij.
5. Breng aan de kook, zet het vuur laag, doe het deksel op de pan en laat het geheel ca. 12 à 15 minuten zachtjes pruttelen tot de zoete aardappel volledig gaar is.
6. Neem de pan van het vuur.
7. Voeg de witte misopasta en de kokosmelk toe.
8. **Tip:** Kook miso liever niet te lang mee op hoog vuur, zo behoud je de complexe, gefermenteerde smaaknuances.
9. Pureer de saus met een krachtige staafmixer (of in een blender) tot een volledig gladde, glanzende en dikke saus.
10. Zet de pan nog heel even kort terug op laag vuur om de saus door te warmen (niet laten koken).
11. Roer het limoensap erdoor voor een subtiel frisje en breng op smaak met een snufje witte peper.
12. Is de saus te dik?
13. Voeg dan een extra scheutje bouillon of kokosmelk toe.

LEKKER BIJ:

- Waanzinnig lekker over gegrilde broccoli, bimi, bloemkool of gewokte spitskool.
- Geef krokant gebakken blokjes tofu of tempé een rijke, warme jas.
- Gebruik de saus als warme, vullende basis voor een kom sushirijst of quinoa met avocado en edamame boontjes.
- Past uitstekend bij een zacht gebakken stukje kabeljauw, zalm of gegrilde kipdijfilet.

BIETEN-FETA PASTASAUS



Deze romige bieten-feta pastasaus is een visueel spektakel op het bord en een ware traktatie voor de smaakpapillen. De van nature zoete, aardse smaak van gekookte rode bieten vormt een subliem contrast met het zoute, intense en romige karakter van fetakaas. Door de bieten en feta samen met knoflook en een vleugje citroen volledig glad te blenden, ontstaat een dikke, fluweelzachte saus met een felroze Barbie kleur. Het is een snelle, vegetarische maaltijd boordevol smaak en textuur.

BEREIDINGSTIJD: 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 300 g rode bieten (gekookt en gepeld, in blokjes)
- 150 g feta (van goede kwaliteit, in blokjes)
- 2 teentjes knoflook (fijngehakt)
- 1 sjalot (gesnipperd)
- 1 el olijfolie (om in te bakken)
- 50 ml kookroom of slagroom (optioneel, voor een extra zijdezacht resultaat)
- 1 el citroensap (versgeperst, voor de frisse balans)
- 1 handje verse dille of munt (fijngesneden)
- naar smaak zout en versgemalen zwarte peper

voor erbij:

- ca. 75 ml pastakookvocht (om de saus perfect te binden)

ZO MAAK JE HET:

1. Verhit de olijfolie in een koekenpan op middelhoog vuur.
2. Fruit de gesnipperde sjalot en fijngehakte knoflook ca. 3 minuten tot ze zacht en glazig zijn en lekker geuren.
3. Doe de blokjes gekookte biet, de gefruite sjalot en knoflook, driekwart van de feta (bewaar de rest voor de garnering) en het citroensap in een blender of hoge maatbeker voor de staafmixer.
4. Voeg eventueel de kookroom toe.
5. Pureer het geheel op hoge snelheid tot een volledig gladde, dikke en felroze saus.
6. Giet de gladde roze saus terug in de koekenpan op laag vuur om zachtjes door te warmen.
7. Kook ondertussen je favoriete pasta al dente.
8. Schep de pasta direct vanuit de kookpan bij de roze saus.
9. Voeg een flinke scheut van het zetmeelrijke pastakookvocht (ca. 50 à 75 ml) toe.
10. Hussel het geheel op laag vuur krachtig door elkaar tot de saus glanst en zich perfect aan de pasta hecht.
11. Breng de saus op smaak met versgemalen zwarte peper en eventueel een snuf zout (pas op, feta is al erg zout).
12. Garneer de pasta op het bord met de achtergehouden kruimels feta en de verse dille of munt.

LEKKER BIJ:

- Strooi er geroosterde walnoten, pijnboompitten of pistachenootjes overheen voor een heerlijke crunch.
- Bak wat kikkererwten in de pan met paprikapoeder en zout als knapperige, vegetarische eiwitbron bovenop de pasta.
- Voeg reepjes malse gegrilde kipfilet of knoflookgarnalen toe voor de vlees- of visliefhebber.
- Serveer met een simpele, strakke groene salade met een lichte vinaigrette om door de romigheid heen te snijden.

BIETEN HOLLANDAISE



Een bieten Hollandaise is een gedurfde en visueel verbluffende variant op de klassieke Franse botersaus. Door het toevoegen van geconcentreerd, dieprood bietensap transformeert de traditionele goudgele saus in een zijdezachte, felroze emulsie. Smaaktechnisch brengt de zoete, aardse ondertoon van de rode biet een prachtige diepgang in de saus, die perfect in balans wordt gehouden door het frisse zuurtje van de citroen en het rijke karakter van de boter. Een absolute eyecatcher op de dinertafel.

BEREIDINGSTIJD: 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 3 eidooiers
- 50 ml puur rode bietensap (versgeperst of biologisch gekocht)
- 1 el citroensap (versgeperst)
- 150 g roomboter (gesmolten, warm maar niet kokend)
- 1 snuf cayennepeper of witte peper
- naar smaak zout

ZO MAAK JE HET:

1. Breng een pan met een klein laagje water tegen de kook aan (au bain-marie).
2. Zet hier een vuurvaste schaal op die het water net niet raakt.
3. Klop in deze schaal de eidooiers, het citroensap en het rode bietensap met een garde krachtig door tot het mengsel schuimig en dieproze wordt.
4. Zet de schaal op de pan met het zacht dampende water.
5. Blijf onafgebroken en stevig kloppen met de garde.
6. Door de milde, indirecte warmte begint het mengsel na een paar minuten te binden tot de dikte van vloeibare yoghurt.
7. Zorg dat de schaal niet te heet wordt, anders stolt het ei en krijg je roerei.
8. Haal de schaal van de pan.
9. Giet nu de warme gesmolten boter heel langzaam, eerst druppel voor druppel en daarna in een dun, constant straaltje, bij het roze eimengsel terwijl je hard blijft kloppen.
10. Je zult zien dat de saus direct indikt tot een glanzende, dikke, knalroze massa.
11. Roer een snuf zout en een snuf cayennepeper of witte peper door de saus.
12. Proef goed en voeg naar wens nog een drupje extra citroensap toe voor die frisse, strakke balans tegenover het aardse van de biet.
13. Serveer de Hollandaise direct.

LEKKER BIJ:

- Een waanzinnige en kleurrijke variatie op de traditionele aspergebegeleider.
- Serveer over een gepocheerd ei en gerookte zalm op een getoaste muffin; de kleurencombinatie is prachtig.
- Uitstekend bij kabeljauw, heilbot of schelvis.
- Smaakt heerlijk over geroosterde bloemkool, artisjokken of jonge worteltjes.

BLUSH SAUCE



Blush Sauce (ook wel bekend als Pink Sauce) dankt haar charmante naam aan de subtiele, zachtroze blos die ontstaat wanneer een rijke tomatensaus versmelt met romige slagroom. Deze saus combineert het beste van twee werelden: de frisse, licht zoutzure tonen van tomaat en knoflook, en het fluweelzachte, troostrijke mondgevoel van een roomsaus. Het is een absolute favoriet in de Italiaans-Amerikaanse keuken die binnen een handomdraai op tafel staat.

BEREIDINGSTIJD: 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 1 sjalot (zeer fijngesnipperd)
- 2 teentjes knoflook (fijngehakt)
- 20 g roomboter (of 1 el extra vergine olijfolie)
- 1 el tomatenpuree
- 400 g tomatenblokjes of passata (van goede kwaliteit, zoals San Marzano)
- 100 ml slagroom of kookroom
- 50 g Parmezaanse kaas of Grana Padano (fijngeraspt)
- 1 snuf gedroogde oregano of Italiaanse kruiden
- 4 à 5 verse basilicumblaadjes (fijngesneden)
- naar smaak zout en versgemalen zwarte peper

ZO MAAK JE HET:

1. Smelt de roomboter (of verhit de olijfolie) in een diepe koekenpan of steelpan op middelhoog vuur.
2. Fruit de sjalot en knoflook ca. 2 à 3 minuten tot ze zacht en glazig zijn.
3. Voeg de tomatenpuree toe en bak deze 1 minuut zachtjes mee om te ontzuren.
4. Giet de tomatenblokjes (of passata) erbij en voeg de gedroogde oregano toe.
5. Breng het geheel aan de kook, draai het vuur laag en laat de saus ca. 8 minuten zachtjes pruttelen zodat de tomaten indikken en zoeter worden.
6. Draai het vuur helemaal laag.
7. Giet de slagroom bij de tomatensaus en roer goed door met een houten lepel.
8. Je zult de kleur direct zien veranderen in een prachtige, zachtroze blos.
9. Voeg de geraspte Parmezaanse kaas toe en roer rustig tot de kaas volledig in de saus is gesmolten.
10. Breng de saus op smaak met een snuf zout en versgemalen zwarte peper.
11. Roer op het allerlaatste moment de verse basilicumblaadjes door de saus.

LEKKER BIJ:

- Kook de pasta al dente en hussel de buisjesvormige pasta direct door de saus zodat deze zich goed vult.
- Waanzinnig lekker over verse ravioli of tortellini gevuld met ricotta en spinazie.
- Voeg reepjes gebakken kipfilet of kort gewokte gamba's toe aan de roze saus.
- Giet de saus over gekookte gnocchi, strooi er wat mozzarella over en gratineer heel kort onder de ovengrill.

GAMBA VELOUTÉ SAUS MET ROZE PEPERBESSEN



Waar de klassieke velouté vaak als soep wordt geserveerd, is deze dikkere gamba velouté saus de ultieme culinaire begeleider voor visgerechten. De saus dankt haar diepe, zilte umami en zachtroze blos aan het krachtig aanzetten en inkoken van gambapantsers. De toevoeging van roze peperbessen geeft de saus een unieke upgrade: deze bessen zijn botanisch gezien geen familie van de zwarte peper, maar smaken mild-pittig met een fruitig, harsachtig zoetje. Dit snijdt prachtig door de rijke, romige structuur van de saus heen.

BEREIDINGSTIJD: 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 200 g pantsers en koppen van gamba's of grote garnalen (bijvoorbeeld overgebleven na het pellen)
- 1 sjalot (fijngesnipperd)
- 1 teentje knoflook (fijngehakt)
- 35 g roomboter
- 20 g bloem
- 1 el tomatenpuree (voor de diepe kleur)
- 75 ml droge witte wijn
- 200 ml milde visbouillon of water (warm)
- 100 ml slagroom of kookroom
- 1 tl roze peperbessen (heel licht gekneusd tussen je vingers)
- naar smaak zout en een klein drupje limoensap

ZO MAAK JE HET:

1. Smelt 15 g van de roomboter in een steelpan op middelhoog vuur.
2. Voeg de gambapantsers en -koppen toe en bak deze ca. 5 minuten krachtig aan tot ze intens beginnen te geuren.
3. Druk ze met een houten lepel of pureestamper stevig aan om alle sappen los te krijgen.
4. Voeg de sjalot en knoflook toe en fruit 2 minuten mee.
5. Roer de tomatenpuree erdoor en bak 1 minuut mee om te ontzuren.
6. Blus de pan af met de witte wijn en laat dit in 1 minuut grotendeels verdampen.
7. Giet de warme visbouillon (of water) erbij en voeg de helft van de gekneusde roze peperbessen toe.
8. Breng aan de kook, zet het vuur laag en laat dit 10 minuten zachtjes pruttelen.
9. Giet de vloeistof door een fijne zeef in een maatbeker.
10. Druk met de bolle kant van een lepel zoveel mogelijk vocht en aroma uit de pantsers.
11. Je hebt nu een geconcentreerde, zachtroze gambabouillon.
12. Maak de steelpan schoon.
13. Smelt de resterende 20 g roomboter op laag vuur en voeg de bloem toe.
14. Roer met een garde tot een samenhangende binding en laat dit 1 minuut garen.
15. Voeg nu scheutje voor scheutje de warme, opgevangen gambabouillon toe terwijl je constant krachtig blijft kloppen.
16. Breng zachtjes aan de kook tot de saus mooi bindt.
17. Giet de slagroom en de rest van de gekneusde roze peperbessen bij de saus.
18. Laat de saus op heel laag vuur nog ca. 3 à 4 minuten zachtjes pruttelen en inkoken tot de gewenste, dikke sausdikte.
19. Breng op smaak met een snuf zout en een klein drupje limoensap voor de balans.

LEKKER BIJ:

- Waanzinnig lekker over op de huid gebakken kabeljauw, zeebaars of tarbot.
- Serveer de saus als spiegel op het bord en leg de kort gebakken zeevruchten er bovenop.
- Het fruitige van de roze peperbessen combineert prachtig met het vettere karakter van zalm.
- Hussel gekookte tagliatelle of linguine direct door deze saus en garneer met wat gepelde garnalen en verse kervel.

ROSÉ WIJNSAUS



Waar witte wijnsaus een klassieker is bij vis en rode wijnsaus de koning is bij biefstuk, zit deze rosé-wijnsaus daar prachtig tussenin. Het combineert de frisse, fruitige tonen van een goede droge rosé met de diepe rijkdom van een romige saus. Door de reductie te monteren met koude roomboter en een vleugje room, ontstaat een glanzende, zachtroze saus die een verfijnde, zomerse touch geeft aan zowel luxe visgerechten als delicaat vlees.

BEREIDINGSTIJD: 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 1 sjalot (zeer fijngesnipperd)
- 200 ml droge, stevige rosé wijn (bijv. een Grenache of Syrah rosé voor een mooie kleur en smaak)
- 100 ml gevogeltebouillon of milde visbouillon (afhankelijk van wat je erbij serveert)
- 15 g roomboter + 20 g ijskoude roomboter (in blokjes, om af te monteren)
- 75 ml kookroom of slagroom
- naar smaak zout en witte peper

optioneel:

- 1 tl granaatappelsap of rode bessensap (puur voor een extra intense roze blos)

ZO MAAK JE HET:

1. Smelt 15 g roomboter in een steelpan op laag vuur.
2. Fruit de fijngesnipperde sjalot ca. 3 minuten tot deze zacht en glazig is, maar laat hem niet bruin worden.
3. Giet de rosé en de bouillon bij de sjalot.
4. Zet het vuur middelhoog en laat de vloeistof in ca. 6 à 8 minuten tot ¼ inkoken (tot er nog zo'n 3 à 4 el vocht over is).
5. Hierdoor verdampt de alcohol en concentreren de fruitige zuren zich.
6. Draai het vuur laag.
7. Giet de room erbij (en eventueel het drupje sap voor de kleur) en laat de saus nog 2 minuten heel zachtjes pruttelen zodat de room iets indikt.
8. Giet de saus door een fijne zeef in een schone pan om de sjalotjes te verwijderen.
9. Zo krijg je een spiegelglad resultaat.
10. Zet de pan terug op de laagste stand.
11. Zet het vuur uit (of neem de pan van de kookplaat).
12. Voeg de blokjes ijskoude roomboter één voor één toe aan de warme saus en zwenk de pan constant in het rond (of roer rustig met een garde).
13. Voeg pas een nieuw blokje toe als het vorige volledig is opgelost.
14. De saus bindt nu licht en krijgt een prachtige zijdezachte glans.
15. Breng de saus op smaak met een snuf zout en een beetje witte peper.
16. Serveer direct.

LEKKER BIJ:

- De fruitige zuren van de rosé snijden fantastisch door het vettige karakter van de zalm.
- Prachtig over een malse eendenborstfilet, sappige kipfilet of een zacht kalfsoestertje.
- Heerlijk in combinatie met kort gebakken gamba's of sint-jakobsschelpen (coquilles).
- Smaakt verrassend goed over gegrilde venkel, witlof of groene asperges.

ROZE KNOFLOOK EN RABARBERSAUS



Deze roze knoflook en rabarbersaus is een gedurfde, gastronomische saus die speelt met uitersten. Rabarber staat bekend om zijn vlijmscherpe, fruitige zuren en krijgt bij het inkoken een prachtige, zachtroze kleur. Door de rabarber te combineren met zacht-zoete gepofte knoflook, honing en een vleugje room, transformeren de zuren in een harmonieus, fluweelzacht geheel. Het resultaat is een unieke, zoetzure saus met een intense diepgang die vette en hartige gerechten perfect doorbreekt.

BEREIDINGSTIJD: 35 minuten (inclusief het poffen van de knoflook)

DIT HEB JE NODIG:

- 1 hele bol knoflook (om te poffen)
- 250 g verse rabarber (de felrode stengels, in stukjes van 1 cm)
- 1 sjalot (fijngesnipperd)
- 1 el olijfolie
- 15 g roomboter
- 2 el honing of agavesiroop (pas aan naar smaak)
- 50 ml groentebouillon of water
- 50 ml kookroom of slagroom (voor de zachtroze binding)
- naar smaak zout en witte peper

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 200 °C.
2. Snijd de bovenkant van de hele bol knoflook af zodat de teentjes net blootliggen.
3. Besprenkel met de olijfolie en een snuf zout.
4. Wikkel de bol strak in aluminiumfolie en pof deze ca. 25 à 30 minuten in de oven tot de teentjes goudbruin en boterzacht zijn.
5. Knijp de zachte knoflookpuree na het afkoelen uit de vliesjes.
6. Smelt de roomboter in een steelpan op middelhoog vuur.
7. Fruit de sjalot ca. 3 minuten tot deze glazig is.
8. Voeg de stukjes rabarber, de honing en de groentebouillon toe.
9. Breng aan de kook, zet het vuur laag en laat de rabarber ca. 8 à 10 minuten zachtjes pruttelen met het deksel op de pan.
10. De rabarber valt nu volledig uit elkaar in zachte, roze draden.
11. Doe de gestoofde rabarber, de uitgeknepen gepofte knoflookpuree en de kookroom in een blender of hoge maatbeker voor de staafmixer.
12. Pureer het geheel op hoge snelheid tot een volledig gladde, romige en zachtroze saus.
13. Giet de saus door een fijne zeef in een schone pan voor die ultieme, zijdezachte textuur.
14. Warm de saus op een heel laag vuur nog kort door (niet meer laten koken).
15. Breng op smaak met een snuf zout en witte peper. Is de saus nog te zuur?
16. Voeg dan een klein extra drupje honing toe.

LEKKER BIJ:

- Varkensvlees en rabarber zijn een klassieke droomcombinatie; het zuurtje balanceert het vet perfect.
- Bij malse eendenborstfilet is dit een fantastisch, modern alternatief voor de traditionele sinaasappelsaus.
- Waanzinnig lekker bij een op de huid gebakken zalmmoot of makreelfilet.
- Druppel de warme saus over een salade met lauwwarme geitenkaas en walnoten.

ROZE PEPERSAUS



Waar de klassieke zwarte of groene pepersaus bekendstaat om zijn vurige en krachtige scherpte, biedt een roze pepersaus een heel ander smaakprofiel. Roze peperbessen zijn botanisch gezien geen familie van de echte peperplant; het zijn gedroogde bessen van de Braziliaanse peperboom. Ze smaken mild-pittig, intens aromatisch en hebben een uniek, dennenachtig en zoetig karakter met fruitige nuances. In een romige basis van sjalot, cognac en room ontstaat een verfijnde, zachtroze saus die zowel elegant oogt als verrukkelijk smaakt.

BEREIDINGSTIJD: 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 1 flinke el roze peperbessen (in droge pekel of gedroogd, heel licht gekneusd tussen de vingers)
- 1 grote sjalot (zeer fijngesnipperd)
- 20 g roomboter
- 30 ml cognac of brandy (om af te blussen)
- 100 ml krachtige runder- of gevogeltebouillon (afhankelijk van het gerecht)
- 150 ml slagroom of kookroom
- naar smaak zout

ZO MAAK JE HET:

1. Smelt de roomboter in een steelpan op middelhoog vuur.
2. Fruit de fijngesnipperde sjalot ca. 3 minuten tot deze zacht en glazig is, maar laat hem niet bruin worden.
3. Voeg driekwart van de heel licht gekneusde roze peperbessen toe aan de sjalot en bak deze 1 minuut zachtjes mee zodat de aromatische oliën vrijkomen.
4. Giet de cognac in de pan en laat dit op hoog vuur in ca. 1 minuut bijna volledig verdampen (flamberen mag, maar hoeft niet).
5. **Zet de afzuigkap kort uit als je kiest voor flamberen**.
6. Giet de bouillon en de slagroom in de pan.
7. Breng het geheel zachtjes aan de kook.
8. Draai het vuur laag en laat de saus ca. 6 à 8 minuten onafgedekt zachtjes pruttelen.
9. De saus zal nu mooi reduceren en indikken tot een romige, glanzende saus met een subtiele zachtroze gloed.
10. Voeg vlak voor het serveren de resterende hele roze peperbessen toe voor het visuele effect.
11. Proef de saus goed en breng op smaak met een snuf zout.

LEKKER BIJ:

- Geeft een chique, mildere twist aan een perfect gebakken stuk rundvlees zoals biefstuk of tournedos.
- De fruitige tonen van de roze peper passen fantastisch bij varkenshaas en kalfsoester.
- Waanzinnig lekker; de frisse, harsachtige smaak van de bessen snijdt prachtig door de vette vis.
- Smaakt heerlijk over een op de huid gebakken eendenborstfilet of malse kipreepjes.

SAUCE ROSÉ



In tegenstelling tot de koude, Franse variant met ketchup is de Italiaanse Sauce Rosé een warme, zijdezachte pastasaus. De saus dankt haar romantische, zachtroze kleur aan de perfecte versmelting van een rijke Italiaanse tomatenbasis (passata) met romige slagroom. Verfijnd met knoflook, sjalot, olijfolie en een flinke hand Parmezaanse kaas ontstaat een saus die intens troostrijk is. Ze combineert het frisse, fruitige van tomaat met het volle mondgevoel van een roomsaus.

BEREIDINGSTIJD: 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 1 sjalot (zeer fijngesnipperd)
- 2 teentjes knoflook (fijngehakt)
- 2 el extra vergine olijfolie
- 1 el tomatenpuree
- 400 g Italiaanse passata (gezeefde tomaten van goede kwaliteit)
- 100 ml slagroom of kookroom
- 50 g Parmezaanse kaas of Grana Padano (fijngeraspt)
- 1 tl gedroogde Italiaanse kruiden (zoals oregano of basilicum)
- 4 à 5 verse basilicumblaadjes
- naar smaak zout en versgemalen zwarte peper

ZO MAAK JE HET:

1. Verhit de extra vergine olijfolie in een diepe koekenpan of steelpan op middelhoog vuur.
2. Fruit de gesnipperde sjalot en knoflook ca. 2 à 3 minuten tot ze zacht en glazig zijn.
3. Voeg de tomatenpuree toe.
4. Bak deze onder constant roeren ca. 1 minuut mee op laag vuur zodat de puree donkerder kleurt en zoeter wordt.
5. Giet de passata in de pan en voeg de gedroogde Italiaanse kruiden toe.
6. Roer goed door.
7. Breng het geheel aan de kook, draai het vuur laag en laat de tomatenbasis ca. 5 à 7 minuten zachtjes pruttelen en licht indikken.
8. Draai het vuur helemaal laag.
9. Giet de slagroom bij de tomatensaus en roer rustig door.
10. Je zult de saus direct zien veranderen in een prachtige, romige, zachtroze saus.
11. Voeg de geraspte Parmezaanse kaas hand voor hand toe en roer tot deze volledig is gesmolten.
12. Breng de saus op smaak met een snuf zout en versgemalen zwarte peper.
13. Scheur de verse basilicumblaadjes in stukjes en roer ze er op het allerlaatste moment doorheen.

LEKKER BIJ:

- Kook de pasta penne en rigatoni al dente en hussel deze direct door de warme roze saus, zodat de holtes van de pasta zich lekker vullen.
- Giet de saus over gekookte gnocchi, strooi er wat mozzarella over en schuif het 5 minuten onder de ovengrill voor een waanzinnige gratin.
- Perfect over gevulde pasta met ricotta en spinazie.
- Bak wat knoflookgarnalen of reepjes kipdijfilet apart goudbruin en schep ze op het laatste moment door de saus.

WODKASAUS



Wodkasaus is een absolute cultklassieker die het midden houdt tussen een frisse tomatensaus en een rijke roomsaus. Hoewel wodka van zichzelf vrij neutraal smaakt, heeft het in deze saus een cruciale scheikundige functie: het trekt alcohol oplosbare smaakverbindingen uit de tomaten los die anders verborgen zouden blijven. Daarnaast werkt de wodka als een natuurlijke emulsie-stabilisator, waardoor de zuren van de tomaat en de vetten van de room spiegelglad samensmelten. Het resultaat is een glanzende, zachtroze, fluweelzachte saus boordevol diepgang.

BEREIDINGSTIJD: 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 1 sjalot (zeer fijngesnipperd)
- 2 teentjes knoflook (fijngehakt)
- 30 g roomboter (of 2 el extra vergine olijfolie)
- 2 el (ca. 35 g) tomatenpuree
- 50 ml wodka (van goede kwaliteit)
- 400 g tomatenblokjes of passata (bij voorkeur san marzano)
- 100 ml slagroom of kookroom
- 50 g Parmezaanse kaas of Grana Padano (fijngeraspt)
- 1 snuf chilivlokken (optioneel, voor een heel subtiele warmte)
- naar smaak zout en versgemalen zwarte peper

voor de afwerking:

- een paar verse basilicumblaadjes

ZO MAAK JE HET:

1. Smelt de roomboter (of verhit de olijfolie) in een diepe koekenpan of steelpan op middelhoog vuur.
2. Fruit de gesnipperde sjalot, knoflook en eventueel de chilivlokken ca. 3 minuten tot ze zacht en glazig zijn.
3. Voeg de tomatenpuree toe.
4. Bak deze onder constant roeren ca. 2 minuten mee op laag vuur tot de puree donkerrood kleurt en lekker zoet begint te ruiken (ontzuren).
5. Giet de wodka in de pan.
6. **Pas op** voor eventuele steekvlammen als je op gas kookt; zet de afzuigkap kort uit.
7. Laat de wodka op middelhoog vuur ca. 1 à 2 minuten inkoken tot de scherpe alcoholdamp verdwenen is, maar de aromatische complexiteit achterblijft.
8. Giet de tomatenblokjes of passata erbij en roer goed door.
9. Breng aan de kook, draai het vuur laag en laat de saus ca. 8 minuten zachtjes pruttelen zodat hij mooi dikker wordt.
10. Giet de slagroom bij de saus en roer rustig door tot er een prachtige, zachtroze saus ontstaat.
11. Voeg de geraspte Parmezaanse kaas hand voor hand toe en roer tot deze volledig is gesmolten.
12. Breng op smaak met zout en versgemalen zwarte peper.
13. Garneer met verse basilicum.

LEKKER BIJ:

- De absolute nummer één combinatie. Penne of rigatoni buisjespasta is ideaal, omdat de dikke, romige saus perfect in de holtes en op de ribbels blijft hangen.
- Giet de saus over vers gekookte gnocchi en gratineer eventueel met wat mozzarella in de oven.
- Roerbak stukjes kip of gamba's apart in de pan en schep ze op het laatste moment door de warme saus.

BOSBESSEN- OF BRAMEN REDUCTIE



Een bosbessen- of bramen reductie is een gastronomische, stroperige saus met een spectaculaire dieppaarse kleur. Door de bessen langzaam in te koken met een basis van rode wijn, balsamicoazijn en een kruidige touch van tijm of rozemarijn, transformeren de natuurlijke suikers en fruitzuren in een harmonieuze siroop. Het resultaat is een spiegelgladde laksaus die een perfecte balans biedt tussen zoet, zuur en diepe umami. Een absolute aanrader om zowel hartige hoofdgerechten als zoete desserts een luxe upgrade te geven.

BEREIDINGSTIJD: 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 200 g bosbessen of bramen (vers of uit de diepvries)
- 100 ml krachtige rode wijn (bijv. Syrah of Cabernet Sauvignon)
- 2 el balsamicoazijn (van goede kwaliteit)
- 2 el honing of fijne suiker (pas aan naar smaak)
- 1 klein takje verse rozemarijn of tijm
- 1 tl citroensap (voor een frisse balans)
- 15 g ijskoude roomboter (in blokjes, voor de glans bij een hartig gerecht)
- naar smaak zout en versgemalen zwarte peper (alleen weglaten bij desserts)

ZO MAAK JE HET:

1. Doe de bosbessen of bramen, de rode wijn, de balsamicoazijn, de honing (of suiker) en het takje rozemarijn (of tijm) samen in een steelpan.
2. Breng het geheel op middelhoog vuur aan de kook.
3. Draai het vuur zodra het kookt laag en laat de bessen ca. 8 à 10 minuten onafgedekt zachtjes pruttelen.
4. Druk de bessen tijdens het koken met de bolle kant van een lepel of een pureestamper kapot, zodat al het intense paarse sap goed vrijkomt.
5. Haal de pan van het vuur en verwijder het kruidentakje.
6. Giet de saus door een fijne zeef in een schone steelpan.
7. Druk met een lepel stevig op de achtergebleven massa in de zeef om zoveel mogelijk dik vruchtvlees en sap mee te nemen, maar zorg dat de pitjes en velletjes achterblijven.
8. Zet de gezeefde, paarse saus terug op laag vuur.
9. Voeg het citroensap toe en laat de saus nog ca. 3 à 5 minuten zachtjes inkoken tot hij de dikte van een dunne stroop heeft bereikt en aan de achterkant van een lepel blijft hangen.
10. Haal de pan van het vuur.
11. Roer de blokjes ijskoude roomboter erdoor met een garde tot ze volledig zijn opgenomen.
12. Dit geeft de reductie een prachtige, spiegelende glans en een fluweelzachte textuur.
13. Breng eventueel op smaak met een snufje zout en zwarte peper.
14. **Tip:** Laat voor gebruik bij desserts de boter, zout en peper weg.

LEKKER BIJ:

- De ultieme, klassieke topcombinatie met malse eendenborstfilet, hertenbiefstuk, hazenpeper of fazant.
- Smaakt geweldig over een gegrilde varkenshaas of een stukje krokant buikspek.
- Giet de reductie (**zonder boter/peper/zout**) warm over een romige panna cotta, vanille-ijs of een chique cheesecake.
- Druppel een klein beetje van de reductie over een stukje romige camembert, pittige blauwschimmelkaas of rijpe brie.

MAZAMORRA MORADA REDUCTIE



Mazamorra Morada is een van de meest geliefde en iconische traditionele desserts uit Peru. Het wordt gemaakt van maíz morado (paarse maïs), die samen met fruit zoals ananas, appels en specerijen intensief wordt gekookt tot een dieppaarse basis. In deze gastronomische variant transformeren we deze Peruaanse klassieker in een geconcentreerde reductie. Door het paarse maïsvocht met specerijen en fruit zachtjes in te koken tot een stroperige laksaus, ontstaat een spiegelgladde, robijn- tot gitzwarte reductie met een waanzinnig complex, zoetzurig en herfstig smaakprofiel.

BEREIDINGSTIJD: 45 minuten (inclusief het trekken van de basis)

DIT HEB JE NODIG:

- 150 g gedroogde paarse maïs*
- ½ ananas (alleen de schil en de harde kern, goed gewassen – dit geeft het typische aroma)
- 1 groene appel (in vieren gesneden)
- 1 kaneelstokje
- 3 kruidnagels
- 2 pimentkorrels (allspice)
- 600 ml water
- 3 à 4 el suiker of honing (pas aan naar smaak)
- 1 tl limoensap (versgeperst, voor de frisse balans)
- 15 g ijskoude roomboter (in blokjes, alleen voor de glans bij hartig gebruik)

ZO MAAK JE HET:

1. Doe de paarse maïs (breek de kolven eventueel doormidden), de ananasschillen, de stukken appel, het kaneelstokje, de kruidnagels en de pimentkorrels in een grote steelpan.
2. Giet het water erbij.
3. Breng het geheel op middelhoog vuur aan de kook.
4. Draai het vuur laag, doe het deksel op de pan en laat de basis ca. 25 à 30 minuten zachtjes pruttelen.
5. Het water verandert nu in een intens diepe, gitzwarte en paarse vloeistof boordevol aroma's.
6. Giet het vocht door een fijne zeef in een schone steelpan.
7. Druk de appels en het fruit met de bolle kant van een lepel nog even goed aan in de zeef om alle smaak mee te pakken. Gooi de vaste bestanddelen weg.
8. Je hebt nu een krachtige paarse maïsbasis.
9. Voeg de suiker (of honing) toe aan het paarse vocht.
10. Zet de pan onafgedekt op middelhoog vuur en laat het vocht in ca. 12 à 15 minuten met ¾ inkoken (reduceren) tot een glanzende, dikke siroop die aan de achterkant van je lepel blijft hangen.
11. Haal de pan van het vuur en roer het limoensap erdoorheen voor een frisse kick.

Voor gebruik bij hartige gerechten:

12. Roer direct de blokjes ijskoude roomboter erdoor met een garde (monteren) voor een prachtige spiegelglans en een diepe binding.

Voor gebruik bij desserts:

13. Laat de boter weg en laat de reductie simpelweg afkoelen; hij dikt dan nog iets verder in.

LEKKER BIJ:

- Smaakt waanzinnig als laksaus over een malse eendenborstfilet, hertenbiefstuk of een gegrild varkenshaasje (een perfecte Peruaanse fusion-touch).
- De absolute traditionele nummer één Arroz con Leche (Rijstpudding). In Peru serveren ze dit dessert half om half met rijstpudding, een combinatie die bekendstaat als "El Combinado". Giet deze reductie warm over koude rijstpudding.
- Geef een simpel, romig dessert een spectaculaire dieppaarse kleur en een kruidige smaakboost.
- Druppel een klein beetje over een milde geitenkaas of een romige brie.

* Maíz morado, te koop bij de Peruaanse/Latino toko of online)

PAARSE BASILICUM EMULSIE



Paarse basilicum (Dark Opal) is een visueel en aromatisch spektakel in de keuken. In tegenstelling tot de klassieke groene basilicum heeft deze variant een iets intensere, licht anijsachtige smaak met subtiele tonen van gember en kruidnagel. Door de paarse blaadjes kort te blancheren (om de pigmenten vast te leggen) en ze daarna op hoge snelheid te emulgeren met een neutrale olie, azijn en een eidooier, ontstaat een dikke, stabiele en prachtig gekleurde koude saus. Het is de ultieme manier om een modern en kleurrijk accent aan je borden te geven.

BEREIDINGSTIJD: 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 1 flinke bos paarse basilicum (alleen de blaadjes, ca. 40 g)
- 1 eidooier (op kamertemperatuur)
- 1 tl dijonmosterd
- 1 el witte wijnazijn of citroensap
- 150 ml neutrale olie (zoals zonnebloemolie of milde olijfolie)
- 1 drupje rode bessensap of rode wijnazijn (optioneel, om de paarse kleur extra helder te maken)
- naar smaak zout en witte peper

ZO MAAK JE HET:

1. Breng een kleine pan met water aan de kook en zet een kom met ijskoud water (inclusief ijsblokjes) klaar.
2. Dompel de paarse basilicumblaadjes ca. 5 à 10 seconden onder in het kokende water.
3. Haal ze er direct uit met een schuimspaan en laat ze schrikken in het ijswater.
4. Dit stopt het kookproces direct en zorgt ervoor dat de saus straks prachtig paars blijft in plaats van bruin te verkleuren.
5. Haal de blaadjes uit het ijswater en knijp ze heel stevig uit in een schone theedoek of met keukenpapier.
6. Er mag zo min mogelijk water achterblijven, omdat de emulsie anders dun en waterig wordt.
7. Doe de uitgeknepen basilicumblaadjes, de eidooier, de Dijonmosterd en de azijn (of het citroensap) in een blender of in een hoge, smalle maatbeker (voor de staafmixer).
8. Voeg een klein snufje zout en witte peper toe.
9. Pureer dit op hoge snelheid tot de basilicum volledig fijn is gemalen.
10. Giet nu, terwijl de blender of staafmixer constant draait, de neutrale olie in een heel dun, langzaam straaltje bij het mengsel.
11. Je zult zien dat de vloeistof direct dikker wordt en verandert in een gladde, romige en paarse emulsie (vergelijkbaar met de textuur van mayonaise).
12. Proef de emulsie goed en breng eventueel extra op smaak met een snufje zout.
13. Voeg optioneel een drupje rood bessensap toe als je de kleur nog intenser wilt laten 'knallen' op het bord.
14. Bewaar afgedekt in de koelkast tot gebruik.

LEKKER BIJ:

- Trek strepen of zet stippen van deze paarse emulsie op een bord met helderwitte buffelmozzarella en rijpe rode tomaten.
- Vormt een prachtig kleurcontrast bij zacht gebakken zeebaars, kabeljauw of sint-jakobsschelpen.
- Gebruik het als vervanger voor de traditionele truffelmayonaise of pesto voor een verrassende, kruidige twist.
- Heerlijk als dipsaus of dressing over lauwwarme gegrilde courgette, aubergine of groene asperges.

PAARSE KOOL- EN WIJNSAUS



Deze paarse kool- en wijnsaus is een absolute triomf voor het oog en de smaakpapillen. De saus dankt haar intens paarse, bijna koninklijke kleur aan de natuurlijke pigmenten van rode kool, versterkt door een krachtige rode wijn. Door het sap van de paarse kool zachtjes in te koken met wild- of runderfond, sjalot en winterse specerijen, ontstaat een fluweelzachte, glanzende saus. Het smaakprofiel is diep, lichtzoet, hartig en aards, een perfecte weerspiegeling van het gure najaar.

BEREIDINGSTIJD: 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 250 ml puur rode koolsap (vers geperst in de sapcentrifuge of gekocht)
- 150 ml krachtige rode wijn (bijv. Syrah of Cabernet Sauvignon)
- 150 ml wildfond of runderfond (uit een pot)
- 1 sjalot (zeer fijngesnipperd)
- 15 g roomboter + 20 g ijskoude roomboter (in blokjes, om af te monteren)
- 1 kruidnagel
- 1 laurierblaadje
- 1 el balsamicoazijn (voor de frisse, zure balans)
- 1 tl suiker of honing
- naar smaak zout en versgemalen zwarte peper

ZO MAAK JE HET:

1. Smelt 15 g roomboter in een steelpan op laag vuur.
2. Fruit de gesnipperde sjalot ca. 3 minuten tot deze zacht en glazig is, maar laat hem niet bruin worden.
3. Giet de rode wijn en de balsamicoazijn in de pan.
4. Voeg de kruidnagel en het laurierblaadje toe.
5. Zet het vuur middelhoog en laat de wijn in ca. 5 minuten tot de ½ inkoken, zodat de alcohol verdampt.
6. Giet het rode koolsap en de wild- of runderfond erbij en voeg de suiker (of honing) toe.
7. Breng de saus aan de kook, draai het vuur laag en laat de saus onafgedekt ca. 15 minuten zachtjes pruttelen en inkoken.
8. De vloeistof moet met minimaal de ½ verminderen tot een licht stroperige saus.
9. Giet de saus door een fijne zeef in een schone pan om de sjalot, kruidnagel en laurier te verwijderen.
10. Zet de pan terug op de laagste stand.
11. **Tip:** Als het paarse sap door het koken iets blauwachtig is uitgeslagen, voeg dan een extra drupje balsamicoazijn toe; het zuur herstelt direct de felpaarse kleur.
12. Zet het vuur uit.
13. Voeg de 20 g ijskoude blokjes roomboter toe aan de warme saus.
14. Zwenk de pan constant in het rond totdat de boter volledig is gesmolten en is opgenomen.
15. Dit bindt de saus licht en geeft haar een prachtige spiegelglans.
16. Breng definitief op smaak met een snuf zout en zwarte peper.

LEKKER BIJ:

- De ultieme, klassieke topcombinatie in het wildseizoen, bij hertenbiefstuk of hazenpeper.
- De aardse en zoet-zure tonen passen perfect bij het karakter van eend zoals een malse eendenborstfilet.
- Geeft een diepe, feestelijke upgrade aan varkenshaas of rollade en andere zachte vleessoorten.
- Heerlijk over een romige aardappelpuree, pommes duchesse of gebakken cantharellen.

PURPLE 'BERRY' HOT SAUCE



Deze Purple 'Berry' Hot Sauce is een absolute sensatie voor liefhebbers van fruitige hitte. De dieppaarse, bijna buitenaardse kleur is volledig natuurlijk en komt van een krachtige mix van bramen en bosbessen. In plaats van de traditionele rode pepers gebruiken we in dit recept de vlijmscherpe habanero- of scotch bonnet-peper. Deze pepers hebben van zichzelf een tropisch, abrikoosachtig aroma dat perfect versmelt met de zoetzure tonen van de bosvruchten. Een paar druppels van deze glanzende, paarse saus geven elk gerecht direct een visuele en pittige explosie.

BEREIDINGSTIJD: 20 minuten (gebruik handschoenen bij het snijden van de pepers!)

DIT HEB JE NODIG:

- 150 g bramen (vers of uit de diepvries)
- 100 g bosbessen (vers of uit de diepvries)
- 2 habanero of scotch bonnet pepers (grof gehakt, verwijder de zaadlijsten voor een mildere variant)
- 1 sjalot (gesnipperd)
- 2 teentjes knoflook (geplet)
- 100 ml appelazijn
- 50 ml water
- 2 el honing of agavesiroop (om de intense hitte te balanceren)
- 1 tl limoensap (versgeperst)
- ½ tl zout

ZO MAAK JE HET:

1. Doe de bramen, bosbessen, grof gehakte pepers, gesnipperde sjalot en geplette knoflook samen in een steelpan.
2. Giet de appelazijn en het water in de pan.
3. Voeg de honing (of agavesiroop) en het zout toe.
4. Roer het geheel kort door elkaar.
5. Breng de saus op middelhoog vuur aan de kook.
6. Draai het vuur zodra het kookt laag en laat het mengsel ca. 12 à 15 minuten zachtjes pruttelen zonder deksel.
7. Druk de bessen tijdens het koken met de bolle kant van een lepel een beetje kapot.
8. De bessen vallen nu volledig uit elkaar en de azijn trekt de hitte uit de pepers.
9. Haal de pan van het vuur en roer het limoensap erdoor.
10. Giet het warme mengsel voorzichtig in een blender (of gebruik een krachtige staafmixer in een hoge maatbeker).
11. Pureer op de hoogste stand tot een volledig gladde, dikke en intens paarse hot sauce.
12. Giet de hete saus door een fijne zeef om de harde pitjes van de bramen te verwijderen.
13. Zo houd je een spiegelgladde, glanzende saus over.
14. Giet de Purple Hot Sauce in een schoon, gesteriliseerd glazen flesje of potje.
15. Laat volledig afkoelen en bewaar in de koelkast.

LEKKER BIJ:

- De fruitige hitte is de ultieme match met krokant, rokerig kippenvlees rechtstreeks van de barbecue.
- Het zoetzure karakter snijdt fantastisch door het vettere varkensvlees heen.
- Geef je burger een chique, pittige upgrade door een paar druppels over de cheddar te verdelen.
- Verrassend lekker als pittige dip naast een blokje oude kaas of een romige camembert.

SAUCE GRAND VENEUR



De Sauce Grand Veneur (de saus van de 'grootmeester van de jacht') is de absolute koningin van de wildsauzen uit de klassieke Franse gastronomie. De basis is een rijke, gereduceerde wildsaus (Sauce Poivrade) die op het allerlaatste moment wordt verfijnd met aalbessen- of bosbessengelei en een royale scheut room. Dit geeft de saus haar kenmerkende, diepe goudbruine tot donkerpaarse glans. Smaaktechnisch biedt deze saus een sensationeel evenwicht: de intense, hartige umami van wildfond ontmoet het frisse, fruitige zoetje van de bessen en de fluweelzachte romigheid van de afwerking.

BEREIDINGSTIJD: 35 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 1 sjalot (zeer fijngesnipperd)
- 1 kleine wortel (in piepkleine blokjes)
- 1 stengel bleekselderij (in piepkleine blokjes)
- 20 g roomboter + 20 g ijskoude roomboter (in blokjes, om af te monteren)
- 15 g bloem
- 150 ml krachtige rode wijn (bijv. een stevige Syrah of Bordeaux)
- 1 el rode wijnazijn
- 300 ml krachtige wildfond (hert of wild zwijn, uit een pot)
- 1 laurierblaadje
- 1 takje verse tijm
- 6 zwarte peperkorrels (gekneusd)
- 2 flinke el aalbessen- of bosbessengelei
- 50 ml slagroom
- naar smaak zout

ZO MAAK JE HET:

1. Smelt 20 g roomboter in een steelpan op middelhoog vuur.
2. Fruit de gesnipperde sjalot, wortel en bleekselderij ca. 5 minuten aan tot de groenten zacht zijn en licht beginnen te kleuren.
3. Strooi de bloem over de groenten.
4. Roer goed door met een houten lepel en laat de bloem op laag vuur 1 minuut garen om de bloem-smaak te verliezen.
5. Giet de rode wijn en de rode wijnazijn in de pan.
6. Voeg het laurierblaadje, het takje tijm en de gekneusde peperkorrels toe.
7. Zet het vuur middelhoog en laat de vloeistof in ca. 5 à 7 minuten tot de ½ inkoken.
8. Giet de wildfond erbij en breng de saus aan de kook.
9. Draai het vuur laag en laat de saus onafgedekt ca. 15 minuten zachtjes pruttelen en inkoken tot een mooie, licht gebonden sausbasis.
10. Giet de saus door een fijne zeef in een schone pan.
11. Druk met de bolle kant van een lepel zoveel mogelijk vocht en aroma uit de groenten.
12. Zet de gladde saus terug op heel laag vuur.
13. Roer de aalbessen of bosbessengelei en de slagroom door de warme saus.
14. Laat dit nog 2 minuten zachtjes pruttelen tot de gelei volledig is opgelost en de saus een prachtige, diepe, glanzende kleur krijgt.
15. Zet het vuur uit.
16. Voeg de 20 g ijskoude blokjes roomboter toe aan de saus.
17. Zwenk de pan constant in het rond tot de boter volledig is gesmolten en opgenomen.
18. Dit geeft de saus haar spiegelglans en zijdezachte mondgevoel.
19. Breng naar smaak op een klein snufje zout.

LEKKER BIJ:

- De absolute, traditionele topcombinatie, hertenbiefstuk of hertenrack.
- Smaakt fantastisch over een malse rug filet van wild zwijn of een stevige hazenpeper.
- Een geweldig, diep alternatief bij eendenborst voor een standaard sinaasappelsaus.
- Onmisbaar naast een romige pastinaakpuree, pommes duchesse, haricots verts met spek of warme, gestoofde peertjes.

SAUCE VIOLETTE



Sauce Violette is een zeldzame, geraffineerde Franse klassieker die bekendstaat om haar subtiele, zacht paarse kleur en florale smaakprofiel. De saus dankt haar naam en karakter traditioneel aan het gebruik van de geurige Violette de Toulouse (paarse viooltjes). Door een reductie van droge witte wijn, sjalot en milde bouillon te infuseren met gekonfijte paarse viooltjes (of een drupje natuurlijke viooltjessiroop), ontstaat in combinatie met room een fluweelzachte, glanzende saus. Het is een unieke, visuele verwennerij die lichte gerechten een poëtische en gastronomische upgrade geeft.

BEREIDINGSTIJD: 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 1 sjalot (zeer fijngesnipperd)
- 15 g roomboter + 20 g ijskoude roomboter (in blokjes, om af te monteren)
- 100 ml droge witte wijn
- 100 ml milde gevogeltebouillon of milde visbouillon (afhankelijk van wat je erbij serveert)
- 100 ml slagroom of kookroom
- 1 à 2 el paarse viooltjessiroop (sirop de violette, verkrijgbaar bij delicatessenwinkels of online – pas aan naar smaak voor de kleur en zoetheid)
- naar smaak zout en witte peper

optioneel:

- een paar (gekonfijte) eetbare paarse viooltjes ter garnering

ZO MAAK JE HET:

1. Smelt 15 g roomboter in een steelpan op laag vuur.
2. Fruit de fijngesnipperde sjalot ca. 3 minuten tot deze zacht en glazig is, maar laat hem absoluut niet bruin worden om de kleur straks zuiver te houden.
3. Giet de witte wijn en de bouillon bij de sjalot. Z
4. et het vuur middelhoog en laat de vloeistof in ca. 5 à 6 minuten tot de helft inkoken, zodat de alcohol verdampt en de smaken zich concentreren.
5. Draai het vuur laag.
6. Giet de slagroom en de viooltjessiroop erbij.
7. Roer goed door met een garde. Je zult de saus direct zien transformeren in een prachtige, romige en zacht paarse kleur.
8. Laat de saus nog ca. 3 minuten op heel laag vuur zachtjes pruttelen zodat de room iets indikt.
9. Giet de saus door een fijne zeef in een schone pan om de sjalotjes te verwijderen.
10. Zo houd je een spiegelglad, zijdezacht resultaat over.
11. Zet de pan terug op de laagste stand.
12. Zet het vuur uit (of neem de pan van de kookplaat).
13. Voeg de blokjes ijskoude roomboter één voor één toe aan de warme saus en zwenk de pan constant in het rond (of roer rustig met een garde).
14. Voeg pas een nieuw blokje toe als het vorige volledig is opgelost.
15. De boter bindt de saus licht en geeft haar een prachtige glans.
16. Proef de saus goed.
17. Breng op smaak met een snuf zout en een klein beetje witte peper.
18. De saus moet een mooie balans hebben tussen het romig-hartige en het subtiele zoet-florale van de viooltjes.

LEKKER BIJ:

- Een waanzinnige match met tarbot, zeebaars, tongrolletjes of heilbot; de paarse saus steekt prachtig af tegen het witte visvlees.
- Smaakt heerlijk over een zacht gegaarde kalkoenhaas, parelhoender of een malse kipstrik.
- Serveer de paarse saus als een spiegel op het bord met de kort gebakken, helderwitte coquilles erbovenop.
- Geef een chique en kleurrijke twist aan gekookte witte asperges.

UBE-KOKOS VELOUTÉ SAUS



Waar de ube-kokosvelouté traditioneel als soep wordt geserveerd, is deze ingekookte variant een dikke, gastronomische begeleidende saus. De saus dankt haar spectaculaire, felpaarse kleur en unieke karakter aan ube (de Filipijnse paarse yam). Ube heeft een subtiel zoet, nootachtig en aards smaakprofiel met tonen van vanille, wat in deze saus subliem samensmelt met de romige rijkdom van kokosmelk en een hartige bouillon. Het is de ultieme fusion-saus om vis, gevogelte of vegetarische gerechten een spectaculaire visuele en smaakvolle upgrade te geven.

BEREIDINGSTIJD: 25 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 150 g ube (paarse yam, geschild en in kleine blokjes)*
- 1 sjalot (zeer fijngesnipperd)
- 1 teentje knoflook (fijngehakt)
- 5 g verse gember (fijngeraspt)
- 20 g roomboter (of plantaardige olie)
- 15 g bloem
- 200 ml milde gevogelte- of groentebouillon (warm)
- 150 ml romige kokosmelk
- 1 tl limoensap (voor de frisse balans)
- naar smaak zout en witte peper

optioneel:

- 2 à 3 druppels ube-extract (voor een extra diepe, knal paarse kleur)

ZO MAAK JE HET:

1. Smelt de roomboter (of verhit de olie) in een steelpan op middelhoog vuur.
2. Fruit de sjalot, knoflook en geraspte gember ca. 2 minuten tot ze glazig zijn.
3. Voeg de blokjes ube toe en bak deze 2 minuten zachtjes mee.
4. Strooi de bloem over het mengsel.
5. Roer goed door met een houten lepel en laat de bloem 1 minuut op laag vuur garen.
6. Voeg nu scheutje voor scheutje de warme bouillon toe, terwijl je constant krachtig blijft roeren met een garde om klontjes te voorkomen.
7. Breng het geheel aan de kook, zet het vuur laag en laat de sausbasis met het deksel op de pan ca. 10 à 12 minuten zachtjes pruttelen tot de ube-blokjes volledig zacht en gaar zijn.
8. Giet de kokosmelk erbij (en eventueel de druppels ube-extract).
9. Haal de pan van het vuur en pureer het geheel met een krachtige staafmixer tot een volledig gladde, dikke en glanzend paarse saus.
10. Giet de saus door een fijne zeef in een schone pan zodat eventuele vezels achterblijven en je een zijdezacht resultaat krijgt.
11. Laat de saus op heel laag vuur nog 2 minuten zachtjes inkoken tot de gewenste sausdikte.
12. Roer het limoensap erdoor voor de perfecte fris-zoet-hartig balans en breng op smaak met zout en witte peper.

LEKKER BIJ:

- De nootachtige en licht zoete tonen van de saus passen subliem bij een op de huid gebakken kabeljauw of zalmmoot.
- Serveer de felpaarse saus als basis op het bord en leg de kort gebakken, helderwitte zeevruchten er bovenop voor een prachtig kleurcontrast.
- Geef een malse kipdijfilet of kalkoenhaasje direct een tropische en chique twist.
- Waanzinnig lekker over gegrilde broccoli, bimi, bloemkool of krokant gebakken blokjes stevige tofu.

* Paarse yam is te koop in het vriesvak bij de toko, of vervang het door paarse zoete aardappel.

De foto's bij de recepten zijn gegenereerd door AI, de verhouding saus in het recept en de inhoud van de sauskom komt dus niet overeen. Ook de marker is gemaakt met AI.

