



Recepten  
*Carta*

*Ruud 's Kookboek*

***Marinades & sauzen***  
***(Carta-Anton)***

## **Inhoudsopgave.**

1. 22 x Marineren
2. Adobo marinade
3. Aioli
4. Aíoli
5. Andalusische Saus
6. Antwerpse Rooie Saus
7. Appelsaus
8. Appel-uiensaus
9. Aromatische Tomatensaus
10. Aspergesauzen
11. Auberginesaus
12. Babi Pangang Marinade
13. Badoisesaus
14. Bahan-Bahan Saus
15. Balsamicosaus
16. Balsamicosiroop
17. Basilicum en Platte Peterseliesaus
18. Basis Amerikaanse Barbecuesaus
19. Basis Pizzasaus
20. Bâtarde saus
21. BBQ Saus
22. BBQ saus
23. BBQ Saus
24. Béchamelsaus
25. Bechamelsaus basisrecept
26. Belgische Mayonaise
27. Bessensaus
28. Beurre à l'Estragon
29. Beurre à la Maître d'Hôtel
30. Beurre Blanc
31. Beurre Chivry
32. Beurre Colbert
33. Beurre d'Ail
34. Beurre d'Echalote
35. Beurre Manié
36. Biersaus
37. Blanke Botersaus – Sauce Beurre Blanc
38. Blauwe Kaas-Peer-Peper Saus
39. Blauwe kaassaus
40. Boeren Tomatensaus – Salsa di Pomodoro Rustica
41. Bordeauxsaus
42. Bordelaisesaus
43. Bordelaisesaus 1
44. Bosbessensaus
45. Bourgondische Saus
46. Bruine Saus Basisrecept Sauce-mere brune
47. Cambridgesaus
48. Cantharellensaus
49. Cha Siu Marinade
50. Champignon Roomsaus
51. Champignonroomsaus
52. Champignonsaus
53. Cheddar Kaassaus
54. Chiantisaus
55. Chimichurrisaus
56. Chinese Zoet-zure Saus
57. Cidersaus met Appeltjes
58. Cocktailsaus
59. Colasaus
60. Cranberrysaus
61. Cumberland Saus
62. Curryketchup

63. Demi Glace Saus (Basissaus)
64. Diane Saus
65. Duivelssaus
66. Earl Grey Saus
67. Engelse Eiersaus
68. Espagnol saus – Sauce Espagnole
69. Feestsaus uit de Magnetron
70. Foe Yong Hai saus
71. Foyot Saus
72. Frambozensaus
73. Funghi Saus
74. Gehaktsaus
75. Gember-Wijnsaus
76. Geroosterde Knoflookmayonaise
77. Grand Veneur saus en Sauce Poivrade
78. Groene Saus
79. Groentesaus
80. Hamburger Tomatensaus
81. Harlekijnsaus
82. Hemelsblauwe Zomersaus
83. Hoisin-Pindasaus
84. Hoisinsaus
85. Hollandse Mosterdsaus
86. Honing Mosterdsaus
87. Honing-Citroensaus
88. Honingjus
89. Honing-Rode Wijnsaus
90. Honing-Whiskeysaus
91. Hot Sauce
92. Indonesische Satesaus
93. Italiaanse Marinade
94. Italiaanse Rode-Wijnsaus
95. Jachtsaus 4x
96. Jalapeñosaus
97. Japanse Saus
98. Joppiesaus
99. Joppiesaus
100. Kaapse Portsaus
101. Kaassaus
102. Kaassaus uit de Magnetron
103. Karamel Maken
104. Kerriesaus
105. Kerriesaus met mango
106. Ketchup
107. Ketchup maar dan Gezond
108. Ketjapsaus
109. Ketjap-Sesam saus
110. Kippensaus
111. Knoflook- Yoghurtmarinade
112. Koriandersaus
113. Lichte Bourgognesaus
114. Luikse Stroopsaus
115. Madeirasaus
116. Madeira-saus
117. Marinade klassiek
118. Marinarasaus
119. Marsalasaus
120. Mayonaise
121. McDonalds Saus
122. Melksaus
123. Mierikswortel Saus
124. Mosterd-Dille Saus
125. Mosterdroomsaus
126. Mosterdroomsaus

127. **Mousselinesaus**
128. **Multi Saus**
129. **Murri- of Taotjosaus**
130. **Nuoc Chamsaus**
131. **Oosterse Marinade**
132. **Oosterse Marinade No. 2**
133. **Oosterse Saus**
134. **Paddenstoelen Gehaktsaus**
135. **Paddenstoelen Roomsaus**
136. **Paddestoelen-Wijnsaus**
137. **Pastasaus van Paddenstoelen**
138. **Pepermosterdsaus**
139. **Pikante Vlees Saus**
140. **Pinda Sate Saus**
141. **Pindasaus**
142. **Pindasaus zelf gemaakt**
143. **Pizzasaus**
144. **Poivrade Saus**
145. **Pomodorisaus**
146. **Porcini Saus**
147. **Provençalse saus**
148. **Ragu a la Mama(Bolognesesaus)**
149. **Ragu di Carne**
150. **Ravigote Saus**
151. **Robert Saus**
152. **Rode Saus**
153. **Rode Wijn-Geitenkaas Saus**
154. **Rode wijn-mosterdsaus**
155. **Romige Pastasaus met Beenham en Oesterzwammen**
156. **Romige Prei-champignonsaus**
157. **Roomkaassaus**
158. **Roomsaus**
159. **Roomsaus met Salie**
160. **Roomsaus op zijn Engels**
161. **Rozemarijnsaus**
162. **Salsa Brava**
163. **Sauce à l'Indienne**
164. **Sauce à la Crème**
165. **Sauce au Porto**
166. **Sauce Aux Fines Herbes**
167. **Sauce aux Oeufs au Beurre Fondu**
168. **Sauce Béarnaise**
169. **Sauce Béarnaise d'Escoffier**
170. **Sauce Béarnaise Spéciale**
171. **Sauce Bercy**
172. **Sauce Bohémienne**
173. **Sauce Bonnefoy**
174. **Sauce Bulgare**
175. **Sauce Chantilly**
176. **Sauce Châteaubriand**
177. **Sauce Choron**
178. **Sauce Cocktail à l'Indienne**
179. **Sauce Cullinair Pour Peche (vis)**
180. **Sauce d'Antoine**
181. **Sauce Diplomate**
182. **Sauce Ecosaise**
183. **Sauce Gribiche**
184. **Sauce Groseille au Raifort**
185. **Sauce Hongroise**
186. **Sauce Livonienne**
187. **Sauce Lyonnaise**
188. **Sauce Mornay**
189. **Sauce Mousseline**
190. **Sauce Nantua**

191. Sauce Normande
192. Sauce Normandi
193. Sauce Parisienne
194. Sauce Portugaise
195. Sauce Raifort (mierikswortelsaus)
196. Sauce Romaine
197. Sauce Saint Malo
198. Sauce Solferino
199. Sauce Soubise Tomatée
200. Sauce Suprême
201. Sauce Tolosa
202. Sauce Tomate
203. Sauce Tyrolienne
204. Sauce Velouté de Volaille Gevogelte veloute
205. Sauce Venitienne
206. Sauce Véron
207. Saus met Zoet Bier
208. Saus van Anton
209. Sherrysaus
210. Shiitake Saus
211. Siciliaanse Pesto
212. Sinaasappel-Kaassaus
213. Sinaasappel-Kaneelsaus
214. Sint-Hubertussaus
215. Sint-Hubertussaus
216. Sjalottensaus
217. Sjalottensaus
218. Slasaus op z'n Vlaams
219. Soubisesaus
220. Spaanse Tomatensaus
221. Spaanse-saus
222. Speciaalsaus
223. Speksaus
224. Stroganoff saus de echte
225. Stroganoff Saus zonder alcohol
226. Stroganoffsaus van Anton
227. Sukiyakisaus
228. Tartaarsaus
229. Teriyakisaus
230. Tkemali Saus (met pruimen)
231. Tomaten Ketchup
232. Tomatenketchup
233. Tomaten-Mascarponesaus
234. Tomaten-Mascarponesaus
235. Tomatensaus
236. Tomatensaus
237. Tomatensaus
238. Tomatensaus de Anita
239. Tomatensaus van Cas Spijkers
240. Tomatensaus van Mijn Oma
241. Tomatensaus van Peter Goossens
242. Tonkatsu Saus
243. Trapistensaus
244. Trappistensaus
245. Tuinkruidensaus
246. Vanillesaus
247. Vanillesaus
248. Vanillesaus of Crème Anglaise
249. Varkensvlees Marinade uit Bolivia
250. Vierge saus
251. Vijgen-Mosterdsaus
252. Villeroissaus
253. Vinaigrettesaus
254. Vlaamse Slasaus

- 255. Wasabi Mayonaise en Wasabi Soja Mayonaise**
- 256. Waterkersmayonaise**
- 257. Whisky Cocktailsaus**
- 258. Whiskysaus**
- 259. Whiskysaus met een Oosters Tintje**
- 260. Wijnsaus wit en rood**
- 261. Witte saus-basisrecept Bechamelsaus**
- 262. Witte Wijn-Peterseliesaus**
- 263. Witte Wijnsaus**
- 264. Yakitorisaus**
- 265. Yoghurt-Wijnsaus**
- 266. Yorkshiresaus**
- 267. Zigeunersaus**
- 268. Zingara of Zigeuner Saus**
- 269. Zoete Chilisaus**
- 270. Zwarte Bonensaus**
- 271. Zweedse saus**

## 22 x Marineren

---

Menugang -	Soort -	Snel	Nee
Keuken -	Type -	Slank	Nee
Bron	marinades voor 500 g vlees, vis of gevogelte	Sterren	

---

### ***Ingrediënten***

#### 1 Tijm-honing:

- 6 takjes tijm of 1 tl gedroogde tijm
- 2 el honing
- 1 tl mosterd
- 100 ml vers sinaasappelsap

#### 2 Yoghurt-knoflook:

- 200 ml yoghurt
- 4 teentjes knoflook
- 1/2 bosje peterselie
- zout en peper

#### 3 Oregano-chilipeper:

- 4 el extra vierge olijfolie
- 1 el gedroogde oregano
- 1 tl chilivlokken of poeder
- 1 tl grof zeezout
- 1 teentje knoflook

#### 4 Zoete bbq:

- 100 ml ketchup
- 100 g appelstroop
- 2 el bruine basterd suiker
- 1/2 citroen
- 1 teentje knoflook
- 1 tl kaneelpoeder
- zout en peper

#### 5 Kerrie-kokos:

- 50 ml kokosmelk
- 1 el kerriepoeder
- 50 ml ananassap
- zout en peper

#### 6 Citroen-koriander:

- 4 el extra vierge olijfolie
- 1 el geraspte citroenschil
- 1 tl serehpoeier
- wat grof zeezout
- 1/2 bos koriander
- peper en zout

#### 7 Gember-soja:

- 2 cm gemberwortel
  - 2 teentjes knoflook
- 
- 2 el Japanse sojasaus
  - 2 el extra vierge olijfolie

#### 8 Rundvlees marinade:

- 177 ml rode wijn

## 22 x Marineren

---

Blaadjes van de takjes rissen en vermengen met de honing, mosterd en sinaasappelsap. Voor : kip, lamsvlees of karbonade.

2:

Vermeng de yoghurt met de geperste knoflook, de fijngehakte peterselie en wat zout en peper. Voor: grote stukken rund-, lams- en varkensvlees.

3:

Vermeng de olie met de chilipeper, de oregano, het zout en het geperste knoflookteentje. Voor: kip, rundvlees of varkensvlees.

4:

Meng de ketchup met de appelstroop, de bruine suiker, citroensap, de geperste knoflook, kaneel en wat zout en peper. Voor: spareribs, of karbonades.

5:

Meng de kokosmelk met de kerriepoeder, het ananassap en wat zout en peper. Voor: vis en kip.

6:

Meng de olie met de citroenrasp, het serehpoeper, de fijngehakte koriander en wat zout en peper. Voor: vis, kip en varkensvlees.

7:

Schil de gemberwortel en rasp deze. Meng met de geperste knoflook, de sojasaus en de olie. Voor: vis en alle soorten vlees.

8:

Meng alle natte ingrediënten goed samen en klop deze door de olijfolie. Roer de kruiden en specerijen erdoorheen. Voor: rundvlees.

9:

Meng alle ingrediënten goed door elkaar. Deze marinade smaakt nog beter als u hem een paar uur in de koelkast plaatst voordat u het vlees toevoegt. Voor: kip.

10:

Meng alle ingrediënten en roer tot de suiker is opgelost. Voeg meer citroensap als je het minder zoet wilt hebben. Voor: varkensvlees

11:

Fruit in de zonnebloemolie de fijngesneden groenten, de knoflook, ui en gember 10 minuten. Voeg de sojascheuten en de honing toe. Terwijl de honing karamelliseert, voegt u de sojasaus en de sesamolie toe. Laat dit 5 minuten bakken. Los het maïszetmeel op in een glas lauwwarm water. Voeg toe en laat 5 minuten koken. Breng op smaak met zout en peper. Voor: wit vlees, gevogelte, vis of zeevruchten.

12:

Pel de ui en schil de wortel. Snijd ze in plakjes en meng ze in een grote schaal met de rode wijn, de olie, de tijm, de laurier, de peper en het korianderzaad. Voor: rood vlees en wild of wild gevogelte.



## 22 x Marineren

---

13:

Fruit de ui in de olijfolie. Zodra de ui glazig wordt, voegt u de kruiden toe. Laat de ui verder bruinen, terwijl u voortdurend roert. Voeg de tomaten toe en laat 30 minuten pruttelen op een zacht vuurtje. Pureer het dan tot een glad mengsel en breng op smaak met zout en peper. Laat het mengsel afkoelen. Voor: lamsvlees, gevogelte of vis (vooral mul of zeebarbeel, sardines, makreel of tonijn).

14:

Meng alle ingrediënten. Voeg een scheutje koud water toe en breng op smaak met zout en peper. Voor: rood vlees, gevogelte, wit vlees, vis of zeevruchten.

15:

Rasp de helft van de sinaasappelschil en pers de sinaasappel uit. Pers de knoflook erboven uit. Snipper de ui fijn. Meng het sap met het zout en sinaasappelschil en voeg dan alle kruiden toe en olie en azijn. Voeg peper naar smaak toe. Voor: alle soorten vlees en kip.

16:

Meng de honing en het citroensap en de rum. Roer goed glad en breng op smaak met een snuifje kaneel en gemberpoeder. Voor: zoete appelen, verse abrikozen, verse dadels, niet te rijpe bananen, verse ananas, vijgen, meloen en gedroogde abrikozen en gedroogde pruimen. (+/- 30 minuten gekoeld marineren is voldoende.)

17:

Meng alle ingrediënten goed door elkaar. In plaats van currypoeder kan je ook 1 tl paprikapoeder en 1 el tomatenketchup gebruiken. Voor: kip.

18:

Meng de honing met het citroensap en de ketjap. Roer de marinade goed door en zet hem even weg. Voor: varkensvlees.

19:

Meng olijfolie met ketjap zodat je een bodempje hebt. Doe er desuiker bij en de sambal. Pers de teentjes knoflook erbij samen met wat citroensap. Goed door elkaar roeren. Voor: alle soorten vlees en kip.

20:

Alles mengen en vlees ermee insmeren. Voor Babi pangang.

21:

Meng het flesje bier met de rozemarijn, de suiker en pers de knoflook erboven uit en goed door. Voor: karbonade en ander varkensvlees.

22:

Meng alles goed door elkaar. Voor: vis vlees en gevogelte.

## Adobo marinade

---

Menugang -  
Keuken    Fillippijns  
Bron

Soort -  
Type Marinade

Snel    Nee  
Slank    Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

125 ml sinaasappelsap  
2 el limoensap  
2 el wijn azijn  
3 chilli pepers naar smaak  
3 tenen knofloof  
2 tl oregano  
1/2 tl zwarte peper  
1/2 tl zout  
1/2 tl gemalen komijn

### ***Bereiding***

Leg de ingredienten in een schaal en pureer alles tot moes met de staafmixer.

Genoeg voor het marineren van een kilo vlees naar keuze en er 24 uur in laten liggen.

Om de zes uur het vlees omdraaien

Serveertips

Te gebruiken voor rund, lam, schaap en varkensvlees.

## Aioli

---

Menugang	Bijgerecht	Soort	Vegetarisch	Snel	Nee
Keuken	Mediterraan	Type	Saus	Slank	Nee
Bron				Sterren	

---

### ***Ingrediënten***

4-6 tenen knoflook (je mag natuurlijk meer gebruiken)

3 eidooiers

5 dl olie (arachide-, zonnebloem- of olijfolie)

citroensap naar smaak

een mespuntje zout

wat water of dunne room

### ***Bereiding***

Snijd de knoflook fijn en stamp het met wat zout nog fijner. Roer daar de eidooiers door. En klop dit goed op.

Voeg de olie er druppelgewijs toe en klop goed op met een garde tot het een glanzend en gebonden mengsel is geworden. Later kan de olie er in kleine scheutjes aan toegevoegd worden.

Voeg er naar smaak nog wat citroensap toe (liefst natuurlijk vers maar een flesje voldoet ook).

Als de saus naar eigen smaak iets te gebonden is kan er wat water of dunne room toegevoegd worden. Dit haalt het vettige er dan ook een beetje van af.

### Tip:

Voor een snelle aioli: 2 teentjes knoflook geperst en 200 ml Calvé mayonaise goed mengen

Gebruik bij voorkeur 2/3 deel zonnebloemolie en 1/3 deel arachideolie met 3 el olijfolie.

## Aíoli

---

Menugang Bijgerecht

Soort Vegetarisch

Snel Nee

Keuken Mediterraan

Type Saus

Slank Nee

Bron

Sterren

---

### ***Ingrediënten***

6 tenen knoflook

(zee)zout

2 tl (witte wijn) azijn

1 flinke tl Dijon mosterd

2 eierdooiers

350 ml arachideolie of een mix met olijfolie

peper

### ***Bereiding***

Pel en pers de tenen knoflook uit en wrijf met zeezout tot puree (eventueel met een vijzel).

Meng de pulp met azijn en mosterd. Roer er vervolgens de eierdooiers door.

Schenk, al kloppend, druppelsgewijs de olie erdoor heen.

Als de aioli iest dikker begint te worden de olie in een dun straaltje erbij kloppen. Klop tot een dikke mayonaise en breng op smaak met zout en peper.

Tip:

Mocht de aioli in de schift gaan: niet weggooien maar opnieuw beginnen -> klop tot de mayonaise dik begint te worden en voeg dan langzaam de geschifte massa erbij.

## Andalusische Saus

---

Menugang Bijgerecht  
Keuken Frans  
Bron

Soort Vegetarisch  
Type Saus

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

3/4 l mayonaise  
1/4 l tomatenpuree  
1 groene paprika

### ***Bereiding***

Maak de paprika schoon. Snij ze open en verwijder de zaadjes en de witte zaadlijsten. Snij de paprika in brunoise. Meng de mayonaise met de tomatenpuree en voeg de brunoise paprika toe.

## Antwerpse Rooie Saus

---

Menugang Bijgerecht  
Keuken Belgisch  
Bron

Soort Vis  
Type Saus

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

1 flesje De Koninck  
3 dl visbouillon  
3 dl crème fraîche  
3 dl Pommodore (dik tomatensap)  
3 dl slagroom  
1 el basilicumpasta of pesto

### ***Bereiding***

Verhit in een pannetje de visbouillon en het flesje bier van het aletype (alternatieven zijn bijvoorbeeld Vieux Temps, Grolsch Amber, Speciale Palm en Klassiek 1628 van 3 Hoefijzers).

Laat dit wat inkoken, voeg de crème fraîche toe en laat verder inkoken.

Voeg de Pommodore en de slagroom toe en laat verder tot sausdikte inkoken.

Voeg vlak voor het opdienen naar smaak basilicumpasta (of pesto) toe.

Deze saus is lekker bij vis.

## Appelsaus

---

Menugang Bijgerecht  
Keuken Noors  
Bron

Soort Vegetarisch  
Type Saus

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

3 dl appelsap  
1 dl room  
200 g champignons, in plakjes  
1 ui, gesnipperd  
2 teentjes knoflook, uitgeperst  
1 el tijm  
klont boter of olie

### ***Bereiding***

Fruit de ui, de champignons, en de knoflook 5 minuten in een sauspan. Voeg de slagroom toe met de appelsap en de tijm en roer alles goed door elkaar.  
Breng aan de kook en laat op een zacht vuur inkoken tot sausdikte.

## Appel-uiensaus

---

Menugang Bijgerecht  
Keuken Frans  
Bron

Soort -  
Type Saus

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

75 g boter of vloeibaar bakproduct  
3 uien grof gesnipperd  
1 flesje donker bier  
250 ml vleesbouillon  
2 appels  
2 el bruine basterdsuiker  
mespuntje gemalen nootmuskaat  
1 el maizena of allesbinder  
zout en peper

### ***Bereiding***

Verhit de helft van de boter en bak hierin het gewenste vlees rondom goudbruin. Voeg de uien toe en bak ze 3 minuten mee. Giet het bier en de bouillon erbij en stoof met deksel 25 minuten. Boor de klokhuisen uit de appels en snijd de appels in plakken. Meng de suiker met de nootmuskaat en bestrooi de appelplakken ermee. Verhit de rest van de boter en bak de appelplakken lichtbruin. Schep het vlees uit de pan. Bind het stoofvocht met aangelengde maizena of allesbinder tot een saus. Serveer het vlees met de saus erover en leg de appelplakken erop.

Lekker met karbonades en stampot rauwe andijvie.



## Aromatische Tomatensaus

---

Menugang Bijgerecht  
Keuken Portugees  
Bron

Soort Vegetarisch  
Type Saus

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

1 ui  
1 teen knoflook  
2 cm wortel  
1 stengel bleekselderij  
1 stengel citroengras  
paar takjes bladpeterselie  
paar takjes rozemarijn  
1 roma of vlees tomaat  
200 ml Madeira  
1 blik tomaten op sap  
zout en peper naar smaak

### ***Bereiding***

Alle groenten en kruiden grof snijden.

Ui t/m rozemarijn in scheutje olijfolie zachtjes bakken. Tomaat toevoegen en even doorbakken.

Blussen met Madeirawijn, dan mag de blik tomaat erbij (met sap)

Laten koken op laag vuur tot gewenste dikte is bereikt en dan op smaak brengen met zout en peper.

## Aspergesauzen

---

Menugang Bijgerecht  
Keuken Nederlands  
Bron

Soort -  
Type Saus

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

Saus 1: Romige Hamsaus

30 g roomboter  
35 g bloem  
1/2 l melk  
peper en zout  
nootmuskaat  
1 dl room  
200 g beenham reepjes

Saus 2: Aspergesaus

1 beker creme fraiche  
400 ml bouillon  
30 g boter  
30 g bloem  
1 tl citroensap  
2 tl gedroogde dille  
zout en peper

Saus 3: Botersaus

125 g boter  
35 g bloem  
5 dl bouillon  
zout en peper

Saus 4: Hollandse saus

1/2 dl witte wijnazijn  
1/2 dl water  
5 peperkorrels  
1/2 ui gesnipperd  
1 laurierblad  
1 takje peterselie  
4 eierdooiers  
200 g boter op kamertemperatuur  
zout en peper  
citroensap

Saus 5: Eiersaus

125 g boter  
3 eierdooiers  
1 1/2 el citroensap  
peper  
2 eiwitten

### ***Bereiding***

Saus 1:

---

*Geprint met Carta*

## Aspergesauzen

---

Smelt de boter. Neem de pan van het vuur en voeg al roerende de bloem toe. Zet de pan terug op het vuur en roer met kleine hoeveelheden de melk erdoor. Laat doorkoken tot de bloem gaar is. Voeg de room toe en de beenham en breng op smaak met de kruiden.

### Saus 2:

Roer met een garde de creme fraiche door de bouillon en breng langzaam aan de kook. Smelt de boter, voeg de bloem toe en maak hiervan een witte roux. Vermeng de roux met het bouillon, creme fraiche mengsel en roer goed door. Laat even goed doorkoken onder voortdurend roeren. Neem van het vuur en voeg het citroensap en de dille toe en roer goed door. Breng op smaak met zout en peper.

### Saus 3:

Smelt 35 g boter in een pan en roer de bloem erdoor. Schenk een deel van de bouillon erbij en blijf roeren tot een gladde massa ontstaat. Herhaal dit tot alle bouillon is opgenomen. Laat zachtjes 3 minuten doorkoken. Roer van het vuur af de rest van de boter (klontje na klontje) erdoor en breng op smaak met zout en peper.

### Saus 4:

Breng het water met de azijn, peperkorrels, ui, laurierblad en peterselie aan de kook. Laat tot de helft inkoken. Zeef de vloeistof en laat enigszins afkoelen. Klop de dooiers los in een kom en voeg de vloeistof al kloppend in gedeelten toe. Plaats de kom in een pan met water dat tegen de kook aan wordt gehouden en laat het eimengsel al kloppend binden. Neem de kom uit de pan en klop langzaam de boter in klontjes erdoor. Blijf kloppen tot de saus glanzend is. Serveer direct. Voor een extra lekkere touch: voeg een scheut van de droge witte wijn die u bij de asperges serveert erbij.

### Saus 5:

Verwarm de boter langzaam in een pan tot deze begint te borrelen. De eierdooiers, het citroensap en de peper kort mixen. De hete boter erlangzaam bijdoen onder voortdurend roeren. Laat de saus afkoelen in een grote kom of schaal onder af en toe roeren om velvorming te voorkomen. Zet de saus 30 minuten in de koelkast alvorens te serveren.

Deze saus is niet langer dan een dag te bewaren.

## Auberginesaus

---

Menugang Bijgerecht  
Keuken Italiaans  
Bron

Soort Vegetarisch  
Type Saus

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

1 aubergine  
3 el sesamololie of 1 el sesamololie + 2 el neutrale olie  
zout  
1 tl korianderpoeder  
1 dl yoghurt  
2 tenen knoflook uit de knijper

### ***Bereiding***

Kook de aubergine vijf minuten in gezouten water, laat daarna uitlekken, afkoelen en drogen. Doe de olie in een pan met dikke bodem, en laat de aubergine op heel laag vuur met een deksel op de pan een half uur tot drie kwartier stoven tot hij zacht is. Keer af en toe. Trek het vel van de aubergine en prak het vruchtvlees of vermaal het in een blender/staafmixer. Meng yoghurt, knoflook, zout en korianderpoeder erdoor.

## Babi Pangang Marinade

---

Menugang	Bijgerecht	Soort -	Snel	Nee
Keuken	Indonesisch	Type Marinade	Slank	Nee
Bron			Sterren	

---

### ***Ingrediënten***

2 el olie

2 uien, gesnipperd

6 tenen knoflook, grof gesnipperd

1 el verse Gember, geschild, in dunne schijfjes

3 el ketchup

3 el bruine basterd suiker, vast aangestampt (andere suiker mag eventueel ook)

1/2 tl sambal oelek

1/2 tl zeezout (zonder jodium)

### ***Bereiding***

Fruit de uien, knoflook en gember schijfjes tot ze goudbruin zijn en het mengsel lekker begint te ruiken. Voeg ketchup, suiker, chili pasta en zout toe, en laat een kwartier zachtjes pruttelen, af en toe goed doorroeren.

Laat de marinade volledig afkoelen.

Rol het vlees door de marinade. Deze marinade is een beetje plakkerig, controleer of alle hoekjes en gaatjes van het vlees goed met de marinade bedekt zijn (gebruik gerust je handen, als ze maar goed schoon zijn!).

Laat de marinade minstens twee uur op het vlees inwerken, maar natuurlijk is een hele nacht of langer veel beter.

## Badoisesaus

---

Menugang Bijgerecht  
Keuken Frans  
Bron

Soort -  
Type Saus

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

5 dl poivrade saus

2 dl room

1 dl kersen- of krikensap

garnituur : ontpitte kersen of krieke

### ***Bereiding***

saus opwarmen en de room en het kersensap met wat ontpittekersen opwarmen en inkoken tot saus dikte.

## Bahan-Bahan Saus

---

Menugang	Bijgerecht	Soort	Vegetarisch	Snel	Nee
Keuken	Indonesisch	Type	Saus	Slank	Nee
Bron				Sterren	

---

### ***Ingrediënten***

1/2 ui, grof gesneden

2 el boter

200 ml water

1 el azijn

1 tl palmsuiker

1/2 tl zout

2 el kecap manis

1 el kecap asin

1 tl maizena op gelost in 1 el water

### ***Bereiding***

Verhit in een pan de boter en bak de ui glazig. Voeg dan het water, de azijn, de palmsuiker, het zout en de kecaps toe en laat dit zachtjes koken. Dan de opgeloste maizena toevoegen en zachtjes laten koken totdat de saus gebonden is.

## Balsamicosaus

---

Menugang Bijgerecht  
Keuken Italiaans  
Bron

Soort -  
Type Saus

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

1 el balsamicoazijn  
1 tl vloeibare honing  
20 g boter  
3 takjes tijm  
1 teentje knoflook  
150 ml droge witte wijn  
zout en peper

### ***Bereiding***

doe de boter in een sauspan en laat deze bruin kleuren op een zacht pitje. Pers de knoflook erin en voeg de tijm toe. Na 1 minuut zachtjes gebakken afblussen met de wijn en 2 minuten zachtjes laten koken.

Roer de balsamico en de honing door de saus en breng op smaak met zout en peper.



## Balsamicosirop

---

Menugang Bijgerecht  
Keuken Mediterraan  
Bron

Soort -  
Type -

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

2 dl witte Balsamico azijn  
1 vanillestokje  
laurierblad  
5 el suiker

### ***Bereiding***

Vanillestokje opensnijden en in een steelpan de balsamico met vanillestokje, laurierblad, en suiker aan de kook brengen en tot de helft in laten koken. Regelmatig roeren. Van het vuur nemen en af laten koelen. Vanillestokje en laurierblad verwijderen.

## **Basilicum en Platte Peterseliesaus**

---

Menugang Bijgerecht  
Keuken Belgisch  
Bron

Soort Vegetarisch  
Type Saus

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

1 dl groentebouillon  
1/2 bosje basilicum, alleen de blaadjes  
8 takjes platte peterselie  
sap van 1/2 citroen  
peper

### ***Bereiding***

Breng in een steelpan de bouillon, de basilicum en de platte peterselie aan de kook. Gaar gedurende 2 minuten. Verwerk tot een gladde saus. Voeg peper toe. Voeg het citroensap toe. Roer goed.

## Basis Amerikaanse Barbecuesaus

---

Menugang	Bijgerecht	Soort	Vegetarisch	Snel	Nee
Keuken	Amerikaans	Type	Saus	Slank	Nee
Bron				Sterren	

---

### ***Ingrediënten***

2 el olie  
ribs 1 gesnipperde ui  
2 tenen knoflook  
500 tot 750 g gezeefde tomaten  
2 el rode wijnazijn  
1 el bruine basterd suiker  
1 el Worcestershire sauce  
1 el mosterd  
2 tl sambal  
zeezout  
peper  
1 borrelglas Bourbon Whisky

### Variatie:

1 eetlepel olie  
1-1/2 eetlepels gesnipperde ui  
3/4 eetlepel gesneden en geperste knoflook

3/4 kop kippenbouillon  
1/2 kop witte wijnazijn  
1 kg gepelde tomaten of 3/4 liter gezeefde tomaten  
1 kop bruine basterdsuiker (aangestampt)  
1 el Worcestershire sauce  
2 el ketjap manis  
2 el maple syrup (vervang eventueel door honing of stroop)  
3 el honing  
3 tl Tabasco sauce  
3 tl zeezout  
2 tl mosterd  
2 tl cayenne peper of sambal  
2 tl vers gemalen zwarte peper  
1 flink borrelglas Bourbon Whisky

### ***Bereiding***

Bak de uien en knoflook aan in de olie, gebruik een diepe sauspan of hapjespan.

Vermeng de overige ingrediënten en giet deze bij de uien en olie. Breng deze hard aan de kook en roer flink gedurende 5 minuten.

Zet op een laag pitje, voeg de bourbon toe en laat tenminste 20 minuten sudderen, roer zo nu en dan. Het beste resultaat wordt behaald als je de saus een nachtje kunt laten staan.

Bij de indirecte methode van spare-ribs barbecue, strijk je de ribjes in met deze saus een kwartier voordat ze geheel gaar zijn.

De saus warm serveren bij de ribjes.

### Variatie:

## **Basis Amerikaanse Barbecuesaus**

---

Bak de uien en knoflook aan in de olie, gebruik een diepe sauspan of hapjespan.

Vermeng de overige ingrediënten en giet deze bij de uien en olie. Breng deze hard aan de kook en roer flink gedurende 5 minuten.

Zet op een laag pitje, voeg de bourbon toe en laat tenminste 20 minuten sudderen, roer zo nu en dan. Het beste resultaat wordt behaald als je de saus een nachtje kunt laten staan.

Bij de indirecte methode van spare-ribs barbecue, strijk je de ribjes in met deze saus een kwartier voordat ze geheel gaar zijn.

De saus warm serveren bij de ribjes.

## Basis Pizzasaus

---

Menugang Hoofdgerecht  
Keuken Italiaans  
Bron

Soort -  
Type Saus

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### **Ingrediënten**

2 teentjes knoflook, gehakt  
4 el olijfolie  
750 g tomaten, in stukken  
1 el gehakte verse oregano of 1/2 el gedroogde Italiaanse kruiden



### **Bereiding**

Fruit de knoflook in de olijfolie. Voeg de tomaten en oregano of Italiaanse kruiden toe en smoor met het deksel op de pan tot een dikke saus.

Pureer de saus en breng op smaak met zout en peper.

Laat de saus een beetje afkoelen, bestrijk de pizzabodem ermee en laat de randen van het deeg vrij.

Bestrijk de deegrand met wat olijfolie.

## Bâtarde saus

---

Menugang Bijgerecht  
Keuken Frans  
Bron

Soort -  
Type Saus

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

50 g boter  
50 g bloem  
5 eidooiers  
1/2 dl slagroom  
zout, peper  
citroensap  
300 g boter

### ***Bereiding***

Kook 7,5 dl water met wat zout. Smelt de 50 gram boter in een pan, voeg de bloem erbij en meng deze er even door. Schenk ineens het water erbij en klop ijverig met de garde. Meng de eidooiers met de room en wat citroensap. Geef deze liaison bij de saus. Warm nog even door. Passeer de saus door een doek. Monteer, van het vuur af, met de 300 gram boter. Deze saus is geschikt voor gepocheerde vis en ook voor asperges.

## BBQ Saus

---

Menugang	Bijgerecht	Soort -	Snel	Nee
Keuken	Amerikaans	Type Saus	Slank	Nee
Bron			Sterren	

---

### ***Ingrediënten***

1 groene paprika

1 ui

boter

1 dl ketchup

1 dl water

2 el worchestersaus

1 citroen

1 el mosterd

mespunt zout

1 teentje knoflook

1/2 tl chilipoeder

1 el bruine suiker

mespunt komijnpoeder

### ***Bereiding***

Snijd de paprika en de ui in blokjes en bak ze zachtjes in een koekenpan met wat boter tot ze zacht zijn zonder te kleuren.

Pers de citroen uit.

Meng de ketchup, citroensap, water en de worchestersaus en voeg dande mosterd, de uitgeperste knoflook, zout, chilipoeder en komijn toe en meng nogmaals goed door elkaar.

Breng dit aan de kook en voeg dan de groenten toe. Laat 15 minuten pruttelen en laat daarna afkoelen.

## BBQ saus

---

Menugang Bijgerecht

Keuken Amerikaans

Bron

Soort -

Type Saus

Snel Nee

Slank Nee

Sterren

---

### ***Ingrediënten***

1 l Ketchup

8 el worchester saus

4 el chili poeder

0,5 l Water

8 el cider azijn

4 el bruine suiker

4 el fijngesneden ui

zout en peper

### ***Bereiding***

Alle ingrediënten rustig garen in een pan en vervolgens af laten koelen.



## BBQ Saus

---

Menugang Bijgerecht  
Keuken Nederlands  
Bron

Soort -  
Type Saus

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### **Ingrediënten**

1 middelgrote ui  
1/2 l gehakte bleekselderij  
3 el boter  
1/2 liter tomaten passata  
2 tl mosterd  
2 el bruine suiker  
2 el citroen- of limoensap  
2 el liquid smoke (rroksmaak)  
2 el azijn  
zout en peper  
1 mespunt cayenne peper of Tabasco of iets meer voor wat  
meer pit  
1/8 l water  
2 el chili poeder  
mespunt kruidnagelpoeder



### **Bereiding**

Hak de ui fijn. Bij het fijnsnijden van de selderijstengels let op dat je de harde stukjes in de stengels verwijderd.

Smelt de boter in een braadpan en fruit de ui en de gesneden selderijstengels (geen blad) tot ze lichtbruin kleuren. Voeg de tomaten saus erbij.

Als je geen pure passata kan krijgen, neem dan twee 1/2 liter blikken tomaat en roer ze door een zeef zodat de pitjes achterblijven. Gebruik geen tomatenpuree!

Doe nu alle andere ingrediënten in de pan, roer het eens door en laat alles minimaal een half uur doorkoken.

Neem na het koken de staafmixer en pureer de saus.

Deze hoeveelheid maakt ongeveer een liter saus. Je kan het recept gemakkelijk verdubbelen. In de ijskast blijft het zeker een paar weken goed.

Tip: Echte chilipoeder is niet zo scherp als cayennepoeder wat er vaak voor wordt verkocht. Pas op dat je niet de verkeerde koopt.

## Béchamelsaus

---

Menugang Bijgerecht

Soort -

Snel Nee

Keuken Mediterraan

Type Saus

Slank Nee

Bron

Sterren

---

### ***Ingrediënten***

30 gr boter

35 gr bloem

1/2 liter melk

peper, zout, nootmuskaat

### ***Bereiding***

Smelt de boter.

Neem de pan van het vuur en voeg al roerend de bloem toe.

Zet de pan terug op het vuur en roer met kleine hoeveelheden de melk door de bloem.

Laat doorkoken.

Breng op smaak met de kruiden.

## Bechamelsaus basisrecept

---

Menugang Bijgerecht  
Keuken Frans  
Bron

Soort Vegetarisch  
Type Saus

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### **Ingrediënten**

50 g boter  
50 g bloem  
500 ml melk



### **Bereiding**

Bechamelsaus, ook wel witte saus genoemd, is een klassieker. Het is de meest veelzijdige saus die er is. Wie de techniek beheerst, heeft de basis in handen voor een heel repertoire aan sauzen. Voor over vis, vlees, groente of door de lasagne bijvoorbeeld. In sauspan of pan met dikke bodem op laag vuur boter laten smelten. Bloem ineens toevoegen en met houten spatel door boter mengen tot gladde pasta (= roux) ontstaat. Nog 2-3 min. zachtjes bakken, onderwijl flink roeren zodat roux niet verkleurt.

Al roerend scheut melk in pan schenken. Als melk door roux is opgenomen, telkens weer scheut melk toevoegen, tot saus kookt en licht gebonden is.

Pan op laagste pitje van fornuis zetten, liefst op vlamverdeler, want bechamelsaus brandt snel aan. Saus nog 5-10 min. laten sudderen zodat bloem kan garen (anders blijven stroeve korreltjes bloem in saus te proeven). Af en toe goed doorroeren, ook langs zijkant van pan. Eindresultaat: dikke, glanzende saus zonder klontjes. Op smaak brengen met zout en fijn gemalen peper.

### Tip

Vier kooksuggesties: Bechamelsaus + garnalen = lekker bij gestoomde vis. Bechamelsaus + (kastanje)champignons = lekker bij vlees. Bechamelsaus + peterselie = lekker bij gepocheerde zalm. Bechamelsaus + dijon mosterd = lekker bij gegrilde kipfilet.

Verfijnder van smaak: Vervang voor een minder zware saus de melk door bouillon. Dit heet een VELOUTESAUS. Gebruik visbouillon voor een saus die bij vis wordt geserveerd en kippenbouillon voor gevogelte. Bechamel- of veloutésaus wordt romiger door er op het laatst, als de pan van het vuur is, 1 eierdooier en 2-3 eetlepels slagroom doorheen te roeren.

Gratineren: Maak een bechamelsaus volgens het basisrecept en roer er 150 gram pittige geraspte kaas door, zoals cheddar of oude kaas. Verdun de saus eventueel iets en breng op smaak met nootmuskaat. Schenk de kaassaus over een schaal gekookte groenten zoals (mini)bloemkool of prei. Strooi eventueel nog 50 gram kaas over de groente en schuif de schaal 5 minuten onder een hete ovengrill of 15-20 minuten in de oven (175 °C), tot de bovenkant begint te kleuren. Ook lekker in een lasagneschotel.

Meer smaak: Bechamelsaus krijgt meer smaak door de melk eerst te laten trekken met specerijen of kruiden. Verwarm de melk in een sauspan of de magnetron. Voeg de gewenste kruiden toe (bijvoorbeeld laurierblaadjes, nootmuskaat, knoflook, sjalot, peterselie, reepje citroen- of sinaasappelschil, foelie) en laat minstens 15 minuten afgedekt staan. Schenk de melk dan door een zeef

## Bechamelsaus basisrecept

---

en gebruik hem warm of koud voor het maken van de saus. Een andere methode om bechamelsaus meer smaak te geven: vervang de helft van de melk door het kooknat van de groenten waarbij de saus geserveerd wordt, of kook de groenten eerst in melk gaar en gebruik deze voor de saus.

## Belgische Mayonaise

---

Menugang Bijgerecht  
Keuken Belgisch  
Bron

Soort Vegetarisch  
Type Saus

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

4 eierdooiers  
1 el natuurazijn  
1 el mosterd  
+/- 4 dl zonnebloemolie  
citroensap  
peper  
zout

### ***Bereiding***

Klop het eigeel los, voorzichtig met de klopper de azijn en mosterd erdoor mengen. Druppelgewijs en al roerend de olie toevoegen. Kruiden met peper en zout. Vind je de mayonaise te dik gewoon wat citroensap of azijn toevoegen.

#### Tip:

Het citroensap kan heel goed achterwege gelaten worden (in oude recepten kwam het lang niet overal in voor).

Voeg eens op het eind enkele druppels worchestershire saus toe.

Zorg er wel voor dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn.

## Bessensaus

---

Menugang	Bijgerecht	Soort	Zoet	Snel	Nee
Keuken	Nederlands	Type	Saus	Slank	Nee
Bron				Sterren	

---

### ***Ingrediënten***

50 g suiker  
1 kaneelstokje  
1 flesje rodebessensap  
1 el aardappelzetmeel  
schil van 1/2 citroen (alleen geel)

### ***Bereiding***

Breng 100 ml water met het kaneelstokje en de citroenschilletjes aan de kook. Voeg het bessensap en de rest van de suiker toe, kook zachtjes en bind met het aardappelzetmeel, aangelengd met 4 el water. Laat afkoelen. Haal het kaneelstokje en de citroenschil uit de saus.

#### Tips:

Voeg 2 el bessenjenever of -likeur toe aan de saus.

Lekker bij griesmeel of in de yoghurt.

## Beurre à l'Estragon

---

Menugang Bijgerecht

Soort Vegetarisch

Snel Nee

Keuken Frans

Type Saus

Slank Nee

Bron

Sterren

---

### ***Ingrediënten***

100 g boter

50 g dragonblaadjes

### ***Bereiding***

Blancheer de dragonblaadjes gedurende 2 minuten in kokend water. Spoel ze af onder de koude kraan. Laat ze uitlekken. Pers ze droog in een doek en stamp ze fijn. Roer de boter zacht. Meng de dragon er door. Passeer de boter door een zeef.

## Beurre à la Maître d'Hôtel

---

Menugang Bijgerecht  
Keuken Frans  
Bron

Soort Vegetarisch  
Type Saus

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

250 g boter  
peterselie  
8 g zout  
1 g peper  
1/4 citroen

### ***Bereiding***

Was de peterselie en hak een flinke eetlepel fijn. Roer de boter zacht en voeg de peterselie, het zout, de peper en het sap van de 1/4 citroen toe. Meng het goed zodat er een homogene pasta ontstaat.



## Beurre Blanc

---

Menugang Bijgerecht  
Keuken Frans  
Bron

Soort Vegetarisch  
Type Saus

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

2 sjalotjes gesnippert  
3 el (half) droge witte wijn  
3 el witte wijnzijn  
175 g roomboter koud in blokjes  
1 volle el slagroom  
peper en zout

### ***Bereiding***

Doe de wijn, azijn en sjalotjes in een pan en breng zachtjes aan de kook. Draai het vuur zo laag mogelijk en laat het inkoken tot ongeveer 1 1/2 - 2 el vocht. Zeef dit en doe weer in de pan.

Laat enkele blokjes boter smelten in het gezeefde vocht.

Voeg de slagroom toe en laat dan beetje bij beetje de rest van de boter erin smelten echter wel eerst de toegevoegde blokjes laten smelten voor er weer nieuwe aan toe worden gevoegd!

Pas op dat de saus niet te heet wordt en breng op smaak met peper en zout.

### Tip:

Je kunt de saus extra op smaak brengen met gehakte verse kruiden naar smaak.

Lekker bij veel soorten vis.

## Beurre Chivry

---

Menugang Bijgerecht  
Keuken Frans  
Bron

Soort Vegetarisch  
Type Saus

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

125 g boter  
20 g peterselie  
25 g sjalot  
20 g kervel  
20 g dragon  
20 g bieslook  
20 g pimpernel plant gebruik alleen de jonge blaadjes

### ***Bereiding***

Maak de sjalot schoon en hak ze fijn. Blancheer ze 5 minuten in kokend water. Laat ze uitlekken. Was peterselie, kervel, dragon bieslook en pimpernel. Blancheer ze twee minuten in kokend water. Laat ze uitlekken. Pers ze uit en stamp ze fijn samen met de sjalot. Roer de boter zacht en meng ze door het kruidenmengsel. Druk het mengsel door een zeef.

## Beurre Colbert

---

Menugang Bijgerecht  
Keuken Frans  
Bron

Soort Vegetarisch  
Type Saus

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

100 g Maître d'Hôtelboter (Zie elders)  
10 g dragon  
1/2 l vleesbouillon

### ***Bereiding***

Reduceer de vleesbouillon tot een eetlepel. Roer de boter zacht en meng de ingekookte, bouillon er door.  
Hak de dragon fijn en meng ook deze door de boter.

## Beurre d'Ail

---

Menugang Bijgerecht  
Keuken Frans  
Bron

Soort Vegetarisch  
Type Saus

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

100 g boter  
80 g knoflook

### ***Bereiding***

Pel de teentjes knoflook en blancheer ze gedurende 6 minuten in kokend water. Laat ze uitlekken en maak de in de mixer zeer fijn. Meng ze door de zachtgeroerde boter en wrijf het geheel door een fijne zeef.

## Beurre d'Echalote

---

Menugang Bijgerecht  
Keuken Frans  
Bron

Soort Vegetarisch  
Type Saus

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

100 g boter  
100 g sjalot

### ***Bereiding***

Maak de sjalotjes schoon. Blancheer ze 3 minuten in kokend water. Laat ze uitlekken en pers ze droog in een doek. Maak ze in de mixer fijn en stamp ze daarna nog fijner. Roer de boter zacht en meng ze door de sjalot. Druk de boter door een zeef.

## Beurre Manié

---

Menugang Bijgerecht  
Keuken Frans  
Bron

Soort Vegetarisch  
Type Saus

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

100 g boter  
75 g bloem

### ***Bereiding***

Roer de boter zacht. Zeef de bloem. Meng de bloem goed door de boter. Bewaar de Beurre Manié in de koelkast. Wanneer men een saus af maakt met deze boter, dan mag de saus niet meer koken.

## Biersaus

---

Menugang Bijgerecht  
Keuken Belgisch  
Bron

Soort Vegetarisch  
Type Saus

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

1 sjalotje  
peper  
15 g boter  
1/2 tl suiker  
150 ml leffe blond  
100 ml slagroom

### ***Bereiding***

Snipper het sjalotje fijn en verhit de boter in een steelpan. Fruit de sjalot en de suiker tot de suiker gaat karameliseren. Blus af met het bier en breng aan de kook. Voeg de slagroom dan toe en laat tot de helft inkoken.

Breng op smaak met zout en peper.

Lekker bij vooral zalm en andere vissoorten.

## Blanke Botersaus – Sauce Beurre Blanc

---

Menugang	Bijgerecht	Soort -	Snel	Nee
Keuken	Frans	Type Saus	Slank	Nee
Bron			Sterren	

---

### ***Ingrediënten***

200 gram boter  
100 gram sjalotjes  
azijn

### ***Bereiding***

Maak de sjalotjes schoon en hak ze fijn. Leg ze in een pan en voeg 5 eetlepels azijn toe. Breng het mengsel aan de kook, laat de sjalotjes op klein vuur gaar worden en laat de azijn geheel verdampen. Laat de pan afkoelen en maak een bain marie klaar die slechts 70 graden C. warm is. Zet de pan in de bain marie. Roer de boter zacht en geef ze bij beetje bij de sjalot. Klop hierbij voortdurend met de garde, totdat een mooie gladde saus ontstaat.



## Blauwe Kaas-Peer-Peper Saus

---

Menugang Bijgerecht

Soort Vegetarisch

Snel Nee

Keuken Frans

Type Saus

Slank Nee

Bron

Sterren

---

### ***Ingrediënten***

1 rijpe peer

klontje boter

100 g blauwschimmelkaas bv gorgonzola of dana blue

1,5 dl kookroom

zout en peper

### ***Bereiding***

Schil de peer en verwijder het klokhuis. Snijd in blokjes.

Doe de peer met de boter in een glazen schaal en zet deze 2 minuten op 750 Watt in de magnetron. Doe er dan de verbrokkelde kaas en de kookroom bij en zet nog 2-3 minuten in de magnetron. roer af en toe zodat de kaas gelijkmatig smelt. Roer aan het eind goed door en breng op smaak met zout en peper.

Lekker met varkensvlees en pasta

## Blauwe kaassaus

---

Menugang Bijgerecht  
Keuken Frans  
Bron

Soort -  
Type Saus

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### **Ingrediënten**

125 milliliter zure room  
1 deciliter mayonaise  
1 eetlepel citroensap  
1 bosuitje, in dunne ringetjes  
100 gram Hollandse blauwschimmelkaas, verkruimeld  
zout  
peper



### **Bereiding**

Meng in een kom de zure room, de mayonaise en het citroensap. Schep de ui en kaas erdoor. Breng de saus op smaak met zout en peper. Laat de saus een halfuurtje staan zodat de smaak zich kan ontwikkelen. Lekker bij gebakken aardappelen.

## Boeren Tomatensaus – Salsa di Pomodoro Rustica

---

Menugang Bijgerecht  
Keuken Italiaans  
Bron

Soort -  
Type Saus

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### **Ingrediënten**

1-1 1/2 kilo rijpe Roma tomaten  
ongeveer 50 ml olijfolie  
1 grote knoflooktenen  
1 kleine ui  
1 blikjes tomatenpuree (van 70 gram)  
1/3 bosje basilicum  
zout naar smaak  
peper



### **Bereiding**

Dompel de tomaten in een grote pan met kokend water, 4 tot 5 tomaten per keer, na 30 – 45 seconden barst de huid. Haal de tomaten er uit met een schuimspaan en leg ze in een grote bak met koud water. Trek de huid er af en verdeel de tomaat in vier partjes. Snij de harde stukjes weg en duw de zaadjes uit de tomaat partjes. Hak de tomaaten in kleine stukjes en zet opzij.

Doe de olie (op een eetlepel na) en de klein gehakte knoflook en ui in een pan en laat dit op een middelmatig vuur langzaam sauteren totdat de knoflook en de ui zacht geworden zijn maar pas op dat ze niet bruinen. Dit duurt 4 minuten. Roer nu de tomatenpuree er door en laat dit even doorkoken. Voeg nu de tomatenblokjes toe en het aanhangende sap. Laat de saus minimaal een half uur zachtjes koken totdat het wat ingedikt is.

Scheur de basilicum in kleine stukjes en voeg aan de saus toe. Strooi nu ook het zout door de saus. Laat nog even doorkoken. Serveer met vers gemalen peper, een lepel olijfolie en vers basilicumblad.

De saus blijft zeker 5 dagen goed in de ijskast, in feite wordt hij beter van het staan of bewaar deze tot 3 maanden in de diepvries.

## Bordeauxsaus

---

Menugang Bijgerecht  
Keuken Frans  
Bron

Soort -  
Type Saus

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

3 dl rode Bordeaux wijn  
2 sjalotjes  
1 dl Espagnol saus  
50 gram rundermerg  
tijm  
laurier  
1/4 citroen

### ***Bereiding***

Maak de sjalotjes schoon en hak ze fijn. Kook de wijn samen met de sjalotjes, wat tijm en een half blaadje laurier in tot 2 dl. Voeg er de Espagnol saus bij en laat een kwartier zachtjes koken. Voeg er dan het sap van de kwart citroen bij. Passeer de saus door een doek. Pocheer het merg even in heet water, snij het in stukjes en voeg deze bij de saus. Serveer de saus bij gebraden of gegrild rood vlees.

## Bordelaisesaus

---

Menugang Bijgerecht  
Keuken Frans  
Bron

Soort Vegetarisch  
Type Saus

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

4 sjalotjes  
1 bakje magere spekblokjes  
3 takjes tijm  
20 cl rode Bordeaux en 15 cl bruine fond of water met een bouillonblokje  
peper en zout



### ***Bereiding***

De sjalotjes fijn malen in de keukenrobot. Spekjes goed aanbakken. Sjalotjes toevoegen en meebakken. De wijn, het water en het bouillonblokje toevoegen. Kruiden met peper en zout. Tijmtakjes erbij doen. Opkoken en 15min laten sudderen. Tijmtakjes verwijderen.

Lekker bij alle vleessoorten en sommige stevige vissoorten.

## Bordelaisesaus 1

---

Menugang Bijgerecht  
Keuken Frans  
Bron

Soort Vegetarisch  
Type Saus

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

50 g boter  
2 el honing  
3 dl jus de veau (kalfsjus, kant en klaar verkrijgbaar bij de Keurslager)  
3 dl rode wijn  
1dl rode port  
100 g koude boter om te monteren

### ***Bereiding***

Smelt 25 g van de boter in een sausingpan. Voeg 2 el honing toe en laat karameliseren. Doe er dan de port bij en laat inkoken totdat het geheel stroperig wordt. Voeg dan de jus de veau en de rode wijn toe en laat dit tot ongeveer een derde inkoken. Warm de saus voor het opdienen op en 'monteer' hem door er de koude boter in kleine klontjes doorheen te kloppen.

Lekker met tournedos.

## Bosbessensaus

---

Menugang	Bijgerecht	Soort	Zoete gerechten	Snel	Nee
Keuken	Nederlands	Type	Fruit	Slank	Nee
Bron				Sterren	

---

### ***Ingrediënten***

- 1 1/2 kg bosbessen, afgespoeld en uitgelekt of blauwe bessen
- 450 ml water
- 1 el geraspte citroenschil
- 600 g ruwe rietsuiker
- 1 l water
- 2 el citroensap

### ***Bereiding***

De bosbessen in een grote pan doen. Water en citroenrasp toevoegen en 5 minuten op een lage vlam laten sudderen. Pureren met een staafmixer. Het fruit zeven om pulp en zaadjes te verwijderen en het sap opvangen.

Water met suiker in een pan doen en onder af en toe roeren aan de kook brengen en tot ongeveer 125°C verhitten. Bosbessensap toevoegen en 1 minuut laten meekoken. Citroensap toevoegen en de pan van het vuur halen. Laten afkoelen en in potten gieten. Eventueel invriezen.

## Bourgondische Saus

---

Menugang Bijgerecht  
Keuken Frans  
Bron

Soort -  
Type Saus

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

1,5 liter rode Bourgogne wijn  
5 sjalotjes  
25 g champignons  
peterselie  
tijm  
laurier  
zout, peper  
cayennepeper  
80 g beurre manié  
150 g boter

### ***Bereiding***

Maak de sjalotjes schoon en hak ze klein. Was de champignons en hak ook deze fijn. Was de peterselie. Doe de wijn in een pan en voeg sjalot, champignons, wat peterselie stelen, een beetje tijm en een half blaadje laurier toe. Reduceer dit mengsel tot de helft. Passeer het vocht door een doek. Breng het weer aan de kook en bind het onder kloppen met de garde met stukjes beurre manié. Klop er dan nog de boter in stukjes door. Breng de saus op smaak met zout, peper en wat cayennepeper. Serveer ze bij voorkeur bij eigerechten.

Beurre Manie is een mengsel van gelijke delen bloem en boter samen gekneed tot een en dan geklopt in een saus om deze dikker te maken.



## Bruine Saus Basisrecept Sauce-mere brune

---

Menugang	Bijgerecht	Soort	Vegetarisch	Snel	Nee
Keuken	Wereldkeuken	Type	Saus	Slank	Nee
Bron				Sterren	

---

### ***Ingrediënten***

4 dl bouillon  
50 g bloem  
40 g boter (room)  
3 el room  
citroen  
zout  
peper

### Variatie:

40 g boter  
30 g bloem  
1 wortel fijn gehakt  
1 peterselie fijngehakt  
1 ui, fijngehakt  
1 el tomatenpuree  
5 dl vleesbouillon

### ***Bereiding***

Verhit in een pan met een dikke bodem de boter en laat deze uitbruisen. De boter mag verkleuren tot hazelnootkleur, maar zeker niet walmen. Neem de pan van het vuur en roer met een garde de bloem door de gesmolten boter. Zet de pan terug op het vuur en verhit het geheel. Opnieuw mag de massa weer bruin kleuren (niet te veel want dan wordt de saus bitter). Dus neem de pan al van het vuur voordat de gewenste verkleuring bereikt is (de pan blijft namelijk nog wel even heet zodat de massa nog nakleurt).

Voeg in 1 keer 4 deciliter bouillon of water toe. Zet de pan terug op het vuur en breng het geheel al roerende tegen de kook aan. Minstens 10 minuten laten pruttelen. Maak de saus af met de room.

Door het toevoegen van verschillende ingredienten kunnen allerlei soorten sauzen ontstaan.

### Variatie:

Verhit de reuzel en fruit de bloem daarin licht bruin. Voeg alle gehakte kruiden toe en fruit totdat de bloem donkerbruin is. Voeg de tomatenpuree toe en na 1 min. 1/3 deel van de bouillon, klop met een garde goed door elkaar en voeg al kloppend rest bouillon toe. Laat dit alles in een open pan ca. 30 min. zachtjes koken. Zeef de saus en wrijf de kruiden door de zeef. Niet pureren. Gebruik deze saus als basissaus voor andere sauzen. Deze saus is ook te koop in poedervorm.

## Cambridgesaus

---

Menugang Bijgerecht  
Keuken Engels  
Bron

Soort Vegetarisch  
Type Saus

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

6 eieren  
4 ansjovisjes in olie  
1 el kappertjes  
peterselie  
kervel  
dragon  
bieslook  
mosterd  
azijn  
1,5 dl olie  
cayennepeper

### ***Bereiding***

Kook de eieren hard in 10 minuten. Spoel ze af onder de koude kraan. Laat ze afkoelen in koud water. Was kervel, dragon en bieslook. Droog ze en hak ze grof. Leg de eidooiers in een kom. Voeg de uitgeperste kappertjes toe, een eetlepel kervel, dragon en bieslook en een lepeltje mosterd. Voeg ook de gewassen ansjovisfilets toe. Wrijf alles zeer fijn met een stamper, totdat er een gladde, homogene massa ontstaat. Voeg dan langzaam olie toe als bij een mayonaise en geef er een lepel azijn bij. Geef er een beetje cayennepeper bij. Wrijf de saus door een zeef en klop ze nog even op. Was de peterselie, hak ze fijn en voeg een lepeltje peterselie aan de saus toe. De saus kunt U serveren bij koud vlees.

## Cantharellensaus

---

Menugang Bijgerecht  
Keuken Frans  
Bron

Soort Vegetarisch  
Type Saus

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

200 g cantharellen  
1 el mosterd  
boter  
1 sjalotje  
2 dl bouillon  
scheut Madeira, vieux of cognac  
1 el peterselie  
allesbinder  
zout en peper

### ***Bereiding***

Het sjalotje snipperen en de peterselie hakken. Cantharellen goed schoon maken.

De boter in een sauspan smelten en de sjalot en de mosterd toevoegen. Lichtbruin laten kleuren en na 1 minuut de cantharellen toevoegen. bak ze omscheppend beetgaar.

Voeg de bouillon en wat peper en zout toe. Laat aan de kook komen en voeg dan al roerend wat allesbinder toe zodanig dat sausdikte ontstaat. Voeg wat Madeira toe en proef of er nog wat zout en/of peper bij moet.

Bestrooi met de peterselie.

## Cha Siu Marinade

---

Menugang Bijgerecht  
Keuken Chinees  
Bron

Soort -  
Type Marinade

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

1 el honing of suiker  
1 tl Chinees 5 kruiden poeder  
1 1/2 el soja saus  
1 tl rode kleurstof  
1 el rijst wijn of sherry  
2 el water

### ***Bereiding***

Meng alle ingredienten goed. Is voldoende voor 1 kg vlees.

## Champignon Roomsaus

---

Menugang Bijgerecht  
Keuken Frans  
Bron

Soort Vegetarisch  
Type Saus

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

1 ui  
300 g champignons  
100 g boter  
peper en zout  
1 dl droge witte wijn  
1bekertje creme fraiche

### ***Bereiding***

Uitje snipperen en de champignons in plakjes snijden.  
Fruit de ui en de champignons in een klein deel van de boter, 25 g. De rest van de boter toevoegenals deze wat begint te kleuren de wijn erbij doen en alles weer warm laten worden.  
Vlak voor het opdienen de creme fraiche toevoegen maar niet meer laten koken.

## Champignonroomsaus

---

Menugang	Bijgerecht	Soort	Vegetarisch	Snel	Nee
Keuken	Engels	Type	Saus	Slank	Nee
Bron	Jamie Oliver			Sterren	

---

### **Ingrediënten**

50 g boter  
1 zak soepgroenten (250 g)  
2 tenen knoflook, gehalveerd  
1 pot paddestoelenfond (380 ml)  
1 beker slagroom (250 ml)  
1 schaal kastanjechampignons (250 g), in kwarten  
3 el medium sherry



### **Bereiding**

Verhit 25 g boter in een steelpan en bak de soepgroenten en knoflook zonder te kleuren op laag vuur 3 minuten. Voeg de fond toe en breng het geheel tegen de kook. Laat de smaak van de groenten op laag vuur 20 minuten in de fond trekken.

Schenk de fond door een zeef en vang het vocht op in een pan. De groenten hebben hun smaak afgegeven en worden niet meer gebruikt. Breng de fond aan de kook en laat op hoog vuur inkoken tot er nog 1/3 over is (125 ml). Dit duurt ca. 10 minuten. Voeg de slagroom toe en laat op middelhoog vuur tot de helft inkoken tot een egale, ingedikte saus. Dit duurt ca. 15 minuten.

Verhit ondertussen de rest van de boter in een koekenpan en bak de champignons op middelhoog vuur 5 min. Voeg de sherry toe en laat op hoog vuur 3 minuten verdampen. Schenk de saus erbij, breng op smaak met peper en zout en warm nog 2 minuten door. Lekker bij biefstuk en varkenshaas.

## Champignonsaus

---

Menugang Bijgerecht  
Keuken Nederlands  
Bron

Soort Melkproducten  
Type Saus

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

zout  
versgemalen peper  
400 g kastanjechampignons  
1 ui  
1 teentje knoflook  
100 g zoetzure augurken  
2 el augurkenvocht  
1 el mosterd  
250 ml room

### ***Bereiding***

Snijd de champignons in dunne plakken. Pel en snipper de ui. Pel en snijd de knoflook fijn. Verhit een scheutje olie in een pan en fruit de ui en knoflook circa 2 minuten. Voeg de champignons toe en bak circa 3 minuten op hoog vuur. Snijd de augurken in blokjes. Roer het vocht van de augurken, de augurken, de mosterd en room door de champignons en breng aan de kook. Kook onder voortdurend roeren op middelhoog vuur in circa 5 minuten tot een ingekookte saus. Breng op smaak met zout en peper.

Deze champignonsaus is erg lekker bij vis uit de oven.

## Cheddar Kaassaus

---

Menugang Bijgerecht

Soort Vegetarisch

Snel Nee

Keuken Engels

Type Saus

Slank Nee

Bron

Sterren

---

### **Ingrediënten**

25 g boter

1 el bloem

300 ml halfvolle melk

150 g Cheddar Tophat 48+ (kaas), geraspt

1 mespunt nootmuskaat



### **Bereiding**

Verhit de boter in een steelpan en voeg de bloem toe. Roer tot een glad mengsel en laat 2 minuten garen op laag vuur (roux).

Voeg de melk toe en breng de saus al roerend aan de kook. Laat 3 minuten zachtjes koken en voeg dan de kaas toe. Laat de kaas al roerend smelten. Breng op smaak met nootmuskaat, peper en zout.

Lekker over groenten zoals bloemkool, broccoli of witlof.



## Chiantisaus

---

Menugang Bijgerecht  
Keuken Israelisch  
Bron

Soort Vegetarisch  
Type Saus

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

olijfolie  
1/2 fles Chianti  
200 ml runderfond  
1-2 el bessengelei of vijgenjam  
1 grote ui  
2 tenen knoflook  
4 takjes peterselie  
snufje rozemarijn  
zout en peper

### ***Bereiding***

bak de in grove stukken gesneden ui en de ongeplede knoflooktenen in een sauspan in de olie.  
Voeg de kruiden toe op een laag vuur en bak nog 5 minuten.  
Voeg de fond en de wijn toe en laat op een hoog vuur inkoken tot sauskdikte.  
Roer er dan de gelei of jam door en laat deze opnemen.

## Chimichurrisaus

---

Menugang Bijgerecht

Soort Vegetarisch

Snel Nee

Keuken Zuid-Amerikaans

Type Saus

Slank Nee

Bron

Sterren

---

### ***Ingrediënten***

100 g platte peterselie

3 teentjes knoflook

2 tl gedroogde oregano

2 el witte wijn azijn

flinke mespunt zout

peper

1/4 tl chilivlokken

4 el extra viergine olijfolie



### ***Bereiding***

Was de peterselie en breek de steeltjes af. Pel en snijd de knoflook in stukken.

Doe de peterselie met de knoflook, oregano, azijn, zout en peper en de chilivlokken in een blender (of een beker voor de staafmixer). Laat de motor draaien en schenk de olie hier langzaam bij.

Stop de motor als een samenhangende helder groene saus is verkregen.

Lekker bij gegrilde biefstuk, entrecote en rosbief.

Tip: de saus is ook te gebruiken om vlees te marineren en is een paar dagen afgedekt te gebruiken in de koelkast.

Het recept is niet overal hetzelfde en men kan zelf experimenteren door er b.v. 1 el basilicum, groene paprika, lenteui of koriander aan toe te voegen (eventueel iets anders er voor weglaten).

## Chinese Zoet-zure Saus

---

Menugang Bijgerecht  
Keuken Chinees  
Bron

Soort Vegetarisch  
Type Saus

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### **Ingrediënten**

3 cm verse gember (zakje 150 g), geschild  
1 el zonnebloemolie  
1 teen knoflook, fijngesneden  
2 el ketchup  
2 el azijn  
2 el sojasaus  
1 el maizena  
1 el lichtbruine basterdsuiker  
1 blikje ananasstukjes op siroop (227 g)



### **Bereiding**

Snijd de gember fijn. Verhit de olie in een steelpan. Fruit de gember en knoflook 1 minuut. Voeg de ketchup, azijn, sojasaus, maizena, suiker en ananasstukjes met siroop toe.

Breng de saus aan de kook en laat 3 minuten zachtjes koken op laag vuur. Roer regelmatig.

Lekker met gebakken kip, garnalen, varkensvlees of een groenteomelet met rijst of noedels.

### **Tip**

U kunt de Chinese zoetzure saus 1 dag van tevoren bereiden. Verwarm de saus vlak voor serveren in een steelpan al roerend op laag vuur in 5 min.

## Cidersaus met Appeltjes

---

Menugang Bijgerecht

Soort Vegetarisch

Snel Nee

Keuken Mediterraan

Type Saus

Slank Nee

Bron

Sterren

---

### **Ingrediënten**

- 1 stevige appel (bijv. Jazz)
- 30 g boter
- 1 el lichtbruine basterdsuiker
- 1 flesje cider (230 ml) Strongbow Gold
- 1 mespunt nootmuskaat



### **Bereiding**

Schil de appel, verwijder het klokhuis en snijd in stukjes. Verhit de boter in een koekenpan en bak de appelstukjes 4 minuten op middelhoog vuur. Voeg de suiker en zout toe en bak nog 3-4 minuten tot de suiker goudbruin is (gekaramelliseerd).

Blus af met de cider en laat de saus 7 minuten inkoken. Breng op smaak met de nootmuskaat, peper en zout.

Lekker met gebakken varkens-filetlapjes en puree.

### Tip

U kunt deze saus 2 dagen van tevoren bereiden. Bewaar afgedekt in de koelkast en verwarm al roerend op laag vuur.

Liever alcoholvrij? Vervang de cider door dezelfde hoeveelheid appelsap.

## Cocktailsaus

---

Menugang Bijgerecht  
Keuken Nederlands  
Bron

Soort Vegetarisch  
Type Saus

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### **Ingrediënten**

Van Rudolph van Veen:

8 el mayonaise  
3 el ketchup  
1 el gembersiroop  
2 el whiskey  
5 el geklopte slagroom  
peper



Basisrecept:

1 dl slagroom  
1 dl mayonaise  
1/2 dl vruchtensap of sherry  
iets citroensap  
zout  
1 el worcestershiresaus

Fijne saus:

0,25 liter slagroom zonder suiker  
200 gram mayonaise, gewoon of light  
100 gram tomatenketchup  
peper

Pittig:

250-300 ml creme fraiche  
2-3 el tomatenketchup  
2 tl mierikswortel (pot)  
zout  
peper  
chilipoeder

### **Bereiding**

van Rudolph:

Roer mayonaise, ketchup, gembersiroop en whiskey door elkaar en spatel hier de slagroom door. Maal er nog wat zwarte peper over. Lekker over de garnalencocktail of een zalmzalade.

Basisrecept:

Zorg dat alle ingrediënten (behalve de mayonaise) gekoeld zijn. Klop de room bijna stijf en voeg de mayonaise, sap of sherry enkele druppels citroensap, worcestershiresaus en zout (naar smaak) toe. Meng alles goed door elkaar.

Fijne saus:

Klop de slagroom stijf. Voeg mayonaise, ketchup en peper toe. Roer tot de saus glad is. Serveer koud op garnalen of krab.

## Cocktailsaus

---

Pittig:

Roer de crème fraîche, de ketchup en de mierikswortel doorelkaar en breng op smaak met zout, peper en chilipoeder

## Colasaus

---

Menugang Bijgerecht

Soort -

Snel Nee

Keuken Amerikaans

Type Saus

Slank Nee

Bron

Sterren

---

### ***Ingrediënten***

750 ml cola

50 g bruine suiker

3 teentjes knoflook

1 ui

2 el lichte sojasaus

1 limoen

### ***Bereiding***

Snipper de ui en pers de knoflook.

Doe alle ingredienten in een pan en verwarm zachtjes op een laag vuur tot het mengsel sausdikte heeft bereikt.

Lekker bij kippenbouten in de oven.

## Cranberrysaus

---

Menugang Bijgerecht  
Keuken Nederlands  
Bron

Soort -  
Type Saus

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

200 g cranberry's  
1 gesnipperde ui  
boter en/of olie  
50 g suiker  
2 el gembersiroop  
50 ml rode port  
100 ml runderfond  
zout en peper



### ***Bereiding***

Verhit de boter/olie in een sauspan en fruit de ui op een zacht vuur glazig.  
Voeg de cranberry's toe met de suiker en de siroop.  
Na 2 minuten afblussen met de port en de fond en 15 minuten zachtjes laten koken.  
Breng op smaak met zout en peper.

Lekker met rood vlees en wild.



## Cumberland Saus

---

Menugang	Bijgerecht	Soort	Zoetigheid	Snel	Nee
Keuken	Duits	Type	Saus	Slank	Nee
Bron				Sterren	

---

### ***Ingrediënten***

100 g druivengelei  
100 dl sinaasappelsap  
rasp en sap van 1/2 citroen  
1/2 tl geraspte gemberwortel  
4 el port  
4 tl maizena

### ***Bereiding***

Meng de druivengelei met de sinaasappelsap en kook een paar minuten. Voeg de gember en citroenrasp toe. Los de maizena op in de citroensap en voeg dit ook toe, verwarm langzaam en goed roerend tot de saus dikker wordt. Voeg dan de port toe. Serveer de saus bij pate, ham of rood vlees.

## Curryketchup

---

Menugang Bijgerecht

Soort Vegetarisch

Snel Nee

Keuken Amerikaans

Type Saus

Slank Nee

Bron

Sterren

---

### **Ingrediënten**

1/2 kg tomaten

5 middelgrote uien

40 g bruine suiker

1 el zout

2 el curry poeder

1 dl rode wijn azijn

gemberpoeder

cayenne

peper en zout

staafmixer of keukenmachine



### Recept 2:

2 blikken gepelde tomaten

1 blik water

olijfolie

1 ui

1-2 takjes verse tijm

laurierblaadje

2 el Maggi groentebouillon

2 el currypoeder

1 tl gemberpoeder

1 tl korianderpoeder

1 tl komijnpoeder

1 tl cayennepoeder

4 el kristalsuiker

1/2 dl witte wijnazijn

2 el ketchup

2 gr gelatine

### Recept 3: snelle variant

500 ml ketchup

12 el suiker

4 el ketjap manis

1 1/2 el kerrie masala

2 tl paprika poeder

2 tl gember poeder

2 tl zwarte peper

1/2 tl gemalen kruidnagel

### **Bereiding**

Was de tomaten en snij in stukken. Snipper de uien.

Tomaten en uien in een kookpan met de suiker, zout, curry en de azijn.

## Curryketchup

---

Voeg wat water toe tot alles bijna "onder" staat.

Laat 45 minuten sudderen (met deksel).

Wanneer de bereiding gaar is pureren met de staafmixer of wrijf met de bolle kant van een soeplepel het mengsel door een zeef.

Inkoken tot op de gewenste dikte en op smaak brengen met het gemberpoeder, de cayenne en (indien nodig) peper en zout.

Aangezien hier geen bewaarmiddelen inzitten bewaar je deze lekkernij het best in de koelkast.

### Recept 2:

Warm olijfolie op in een brede stoofpan.

Snij de ui in stukjes en fruit ze aan. Bestrooi met currypoeder en de andere kruiden. Karameliseer met de suiker en roer goed door.

Giet de blikken tomaat en water erbij. Voeg tijm, laurier en de groentebouillon toe. Roer door en zet op een lager vuur.

Giet de witte wijnazijn erbij en laat tot de helft inkoken. Haal de laurier en tijm eruit en mix met een staafmixer.

Week de gelatine in koud water en roer ze door de curryketchup.

Laat 2 uur rusten in de koelkast.

### Recept 3:

Meng alles in een steelpan en breng het even aan de kook. Terug in de ketchup fles. En klaar.

## Demi Glace Saus (Basissaus)

---

Menugang	Bijgerecht	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	Frans	Type	Saus	Slank	Nee
Bron	Escoffier			Sterren	

---

### **Ingrediënten**

80 g margarine of boter  
4 el slaolie  
750 g goed gewassen kalfs- of runderschenkel  
1 middelgrote gesnipperde ui  
2 middelgrote in plakjes gesneden worteltjes  
1 dunne in reepjes gesneden stengel bleekselderij  
6 peterselienstelen  
1 mespuntje verse of wat minder gedroogde tijm  
1/2 laurierblaadje  
20 g gesnipperd rookspek  
2 middelgrote kleingesneden tomaten  
1 el tomatenpuree  
1 uitgeperst teentje knoflook  
eventueel steeltjes van champignons  
1 vleesbouillontablet  
50 g bloem  
6 el madera  
peper  
zout



### **Bereiding**

Smelt in de vleespan 20 g margarine. Voeg de olie toe en laat de inhoud heet worden. Bak hierin de schenkel aan maar laat het niet te bruin worden.

Doe de ui, de wortel, de selderij, de peterselie, de tijm, het laurier en de spek in de pan en laat deze zacht meebakken tot de inhoud van de pan mooi bruin van kleur is.

Voeg de stukken tomaat, de tomatenpuree, het knoflook en eventueel de steeltjes van champignons toe. Schep alles goed door elkaar. Schenk 8 deciliter water in de pan met het bouillontablet. Sluit de pan als het water kookt en laat de inhoud onder af en toe omscheppen 5 uur zacht doorkoken.

Maak de rest van de margarine in de steel- of koekepan warm tot het schuim juist wegtrekt. Voeg dan de bloem toe en laat het mengsel, al roerende kastanje kleurig worden. Schenk er onder goed roeren 3 dl warm water bij. Pas goed op voor de stoom die zich hierbij ontwikkelt. Blijf roeren tot er een dikke, gladde saus is ontstaan en schep die over in de vleespan. Vermeng alles goed en laat de inhoud van de gesloten pan nog 1/2 uur zacht koken.

Zet de zeef op de kookpan en zeef bij gedeelten alles uit de vleespan.

Voeg daaraan 3 el madera toe en laat de saus in de pan zonder deksel op een getemperde warmtebron langzaam inkoken tot er 6 dl over is.

Voeg daaraan de rest van de madera toe met naar smaak peper en zout.

De demi Glace saus dient als basis voor verschillende andere sauzen zoals: poivradesaus, Bordelaisesaus, Robertsaus, Zingarasaus, Dianesaus, Grand-veneursaus, Badoisesaus en Harlekijnsaus.

## Diane Saus

---

Menugang Bijgerecht  
Keuken Frans  
Bron

Soort -  
Type Saus

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

5 dl Poivradesaus  
scheutje cognac  
3 dl room

### ***Bereiding***

Verwarm de poivradesaus en voeg dan de cognac en de room toe. Kook in tot saus dikte.

Lekker bij Steak b.v. steak Diane van Gordon Ramsey.

## Duivelssaus

---

Menugang Bijgerecht  
Keuken Belgisch  
Bron

Soort -  
Type Saus

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

3 el azijn  
1 fijngehakte sjalot  
3 dl ingekookte bruine fond  
1 blik gepelde tomaten  
4 el gemengde fijngehakte groene kruiden (bieslook, dragon, basilicum, peterselie)  
cayennepeper en zout



### ***Bereiding***

Breng de azijn aan de kook en doe er de sjalot bij. Laat het vocht helemaal uitkoken.  
Voeg de bruine fond en de gepelde tomaten toe en laat 5 minuten zacht koken.  
Draai de saus fijn en giet door een puntzeef. Voeg de fijngehakte kruiden toe en kruid met cayennepeper en zout.

\* Duivelssaus past vooral bij vlees op de barbecue of allerhande rollades. Deze rollades zijn vaak gekruid met groene kruiden die goed aansluiten bij de saus.

## Earl Grey Saus

---

Menugang Bijgerecht  
Keuken Engels  
Bron

Soort Vegetarisch  
Type Saus

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

200 ml earl grey thee  
1 teen knoflook gesnippert  
1 dl witte droge witte wijn  
1 sjalot gesnippert  
1 takje tijm (blaadjes)  
1 laurierblad  
2 el olijfolie  
2-3 el boter  
zout en peper

### ***Bereiding***

Braad vlees aan in 1 el boter en 1 el olie en gaar het. Neem het vlees uit de pan en voeg de wijn toe. Roer de aanbaksels los. Ondertussen in 1 el olie de sjalot en de knoflook glazig bakken (in een sauspan). Voeg de thee, bakvet, tijm en laurier toe en laat tot de helft inkoken. Verwijder de laurier en brenmg op smaak met zout en peper. Voeg de boter toe en warm even goed door. Tot slot even doorroeren en geef b.v. bij rund of kalfsvlees.

Variatie:

Doe er eens 200 g gemengde paddenstoelen dooe toe te voegen gelijk met de sjalot en de knoflook.

## Engelse Eiersaus

---

Menugang Bijgerecht  
Keuken Engels  
Bron

Soort Vegetarisch  
Type Saus

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

40 g boter  
40 g bloem  
2 eieren  
1/5 l melk  
zout, peper  
nootmuskaat

### ***Bereiding***

Kook de eieren in tien minuten hard. Spoel ze af onder de koude kraan. Maak van boter en bloem een blanke roux. Breng de melk aan de kook en verdun de roux met de kokende melk. Maak er een gladde saus van. Breng deze op smaak met peper en zout. Laat ze 20 minuten zachtjes koken. Hak de eieren in stukjes en voeg deze toe aan de saus. Geef er wat nootmuskaat bij en verwarm ze nog even. Serveer ze bij kabeljauw.



## **Espagnol saus – Sauce Espagnole**

---

Menugang	Bijgerecht	Soort -	Snel	Nee
Keuken	Spaans	Type Saus	Slank	Nee
Bron			Sterren	

---

### ***Ingrediënten***

65 gram bloem  
65 gram boter  
2,2 liter bruine fond  
50 gram wortels  
30 gram uien  
30 gram buikspek  
1 takje tijm  
1 laurierblaadje  
1 dl witte wijn  
1/2 kg verse tomaten of 125 gram tomatenpuree

### ***Bereiding***

Maak van boter en bloem een bruine roux. Probeer het niet te snel, want dan verbrandt de bloem en is de smaak bedorven. Maak van de groenten, zonder de tomaten, en het spek een mirepoix en sauteer deze even aan. Voeg tijm en laurierblad toe en blus af met de witte wijn. Giet de fond op de roux, roer goed en voeg er dan de mirepoix bij, waarna het geheel twee uur zachtjes moet koken. Schep er intussen regelmatig het vet af. Passeer de saus en laat ze weer twee uur koken. We passeren weer en laten de saus een nacht afkoelen. De volgende dag voegen we de in stukken gesneden tomaten toe of de tomatenpuree en laten de saus weer twee uur koken. Passeer de saus weer door de zeef en laat ze afkoelen. Men kan de saus in de koelkast geruime tijd bewaren.

## Feestsaus uit de Magnetron

---

Menugang Bijgerecht  
Keuken Frans  
Bron

Soort Vegetarisch  
Type Saus

Snel Ja  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

3 eieren  
1/2 el gezeefd citroensap  
2 el warm water  
30 g roomboter  
1/2 bosje kervel geknipt  
1/2 bosje dragon geknipt  
zout en peper  
wat citroensap om te bedruppelen

### ***Bereiding***

De eieren scheiden en de dooiers met het gezeefd citroensap en het warme water schuimig kloppen. In diepe ronde schaal de roomboter onafgedekt in 1 minuut op 600 W smelten. Gesmolten boter door geklopt eiermengsel roeren en terugschenken in ovenschaal. Onafgedekt 30 seconden op 600 W verwarmen, dan krachtig met garde doorkloppen. Weer 15 seconden onafgedekt op 600 W verwarmen, weer met garde doorkloppen en zo nog 3 minuten doorgaan, tot gebonden saus verkregen is. De saus mag niet gaan koken! Dan samen de kervel en dragon door de saus roeren en deze op smaak brengen met zout, versgemalen peper en een paar druppels citroensap.

### **Tip:**

Heerlijk bij rood vlees, bij kip en kalkoen maar ook bij vis: kervel-dragonsaus.

## Foe Yong Hai saus

---

Menugang Bijgerecht  
Keuken Chinees  
Bron

Soort Zoete gerechten  
Type Saus

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

1 1.2 dl bouillon  
1/2 tl zout  
1 tl ketjap  
1 el ketchup  
2 tl maizena  
2 el water  
2 tl sherry

### ***Bereiding***

Verhit de bouillon en roer de ketjap en het zout er doorheen.

Bind de saus met de in water opgeloste maizena en voeg de ketchup en de sherry toe.

## Foyot Saus

---

Menugang Bijgerecht  
Keuken Frans  
Bron

Soort Vegetarisch  
Type Saus

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

1 dl witte wijn  
1 dl dragonazijn  
10 peperkorrels  
1 laurier  
1 sjalot

### ***Bereiding***

Witte wijn, dragonazijn, sjalot, laurier en peperkorrels aan kook brengen en reduceren tot de helft.  
Passeren en laten afkoelen.

## Frambozensaus

---

Menugang Bijgerecht  
Keuken Nederlands  
Bron

Soort Zoet  
Type Fruit

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

300 g verse frambozen  
4 el suiker  
2 el sinaasappelsap  
2 el maïzena  
250 ml koud water



### ***Bereiding***

Doe de frambozen, suiker en sinaasappelsap in een pan. Meng de maïzena met koud water tot een glad mengsel. Voeg dit aan de frambozen toe, roer door en breng aan de kook.

Kook zachtjes, onder voortdurend roeren, zo'n 5 min tot gewenste samenhang is bereikt. De saus dikkt verder in terwijl het afkoelt.

Pureer de saus in een blender of met een staafmixer en giet het vervolgens door een fijne zeef. Dien het warm of koud op. De saus is tot twee weken houdbaar in de koelkast.

## Funghi Saus

---

Menugang Bijgerecht  
Keuken Italiaans  
Bron

Soort Vegetarisch  
Type Saus

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### **Ingrediënten**

Recept 1:

175 g grotchampignons  
10 stuk gedroogde funghi porcini  
2 takjes peterselie  
1 handje oude kaas geraspt  
1 teentje knoflook  
250 ml slagroom

Recept 2:

een handje gedroogd eekhoorntjesbrood ('funghi porcini', o.a. verkrijgbaar in Italiaanse delicatessenwinkels in kleine, dure zakjes)  
1 bekertje slagroom/creme fraiche (1/4 l.)  
spekjes, gesneden in blokjes  
boter  
peper en zout  
parmezaanse kaas (bij voorkeur echte parmigiano reggiano)  
1 dl droge witte wijn

### **Bereiding**

Recept 1:

Week de funghi porcini in een laagje heet water. Pureer de grotchampignons in de keukenmachine helemaal fijn zodat een brij ontstaat. Doe dit met 250 ml water en de knoflook in een pannetje en laat 2-3 minuten koken. Voeg dan de slagroom toe en zet op een matig hoog vuur te pruttelen. Snijd de funghi porcini in kleine stukjes en voeg ze samen met het weekvocht aan de saus toe. Laat alles koken tot de saus tot de helft is ingekookt. Bindt de saus nu met de geraspte kaas. Als laatste de saus op smaak brengen met peper, zout en peterselie naar smaak.

Recept 2:

Doe in een pannetje een heel klein beetje boter. Bak daarin de spekjes aan.  
Bak dan de paddestoelen even mee met de spekjes, gedurende ca. 1 minuut op niet al te hoog vuur.  
Doe er dan wat peper bij.  
Giet na ca. 1 minuut de room erbij met het weekvocht en de wijn en breng het geheel aan de kook.  
Laat het allemaal goed doorkoken. Doe er nu de kaas bij en roer tot deze is gesmolten.  
De saus ziet er nu vreemd bruin uit, maar dat hoort zo.  
Laat die saus goed inkoken.

## Gehaktsaus

---

Menugang	Bijgerecht	Soort	Vleesgerechten	Snel	Nee
Keuken	Mediterraan	Type	Saus	Slank	Nee
Bron				Sterren	

---

### ***Ingrediënten***

300 g rundergehakt  
1 el olie  
2 uien  
2 tenen knoflook  
1 courgette  
1 el Italiaanse kruiden  
zout en peper  
720 ml gezeefde tomaten (passata di pomodoro)  
50 g pecorino Romano geraspt  
1 el extra vierge olijfolie

### ***Bereiding***

Snipper de ui en de knoflook. Hak de Italiaanse kruiden fijn en snijd de courgette in kleine blokjes. Doe olie in de pan en bak het gehakt rul in ongeveer 4 minuten. Voeg dan de ui en de knoflook toe en bak 2 minuten. Voeg de courgette toe en bak nog 1 minuut op hoog vuur. Doe er dan de gezeefde tomaten, kaas en de kruiden bij en laat 10 minuten zachtjes stoven. Breng op smaak met zout en peper en de extra vierge olie.

Lekker bij alle soorten pasta met een frisse salade.

## Gember-Wijnsaus

---

Menugang Bijgerecht  
Keuken Aziatisch  
Bron

Soort -  
Type Saus

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

4 gemberbolletjes  
2 el boter of margarine  
2 dl droge rode wijn  
1 el grove mosterd

### ***Bereiding***

Gemberbolletjes in plakjes snijden, plakjes hakken.

In pan boter verhitten.

Gember aan bakvet toevoegen en al omscheppend ca. 1 minuut bakken.

Wijn en mosterd aan gember toevoegen. Saus op hoog vuur ca. 3 minuten tot helft laten inkoken. Saus op smaak brengen met zout en peper.

Lekker bij vis.



## Geroosterde Knoflookmayonaise

---

Menugang Bijgerecht

Soort Vegetarisch

Snel Nee

Keuken Amerikaans

Type Saus

Slank Nee

Bron

Sterren

---

### ***Ingrediënten***

3 teentjes knoflook in schil, in de lengte gehalveerd (bewaar half teentje voor garnering)

30 ml olijfolie

2 eidooiers

45 ml Franse of Engelse mosterd

250 ml zonnebloemolie

sap van 1-2 citroenen

zout

peper

### ***Bereiding***

Leg de knoflook met de gesneden kant op een bakplaat en verdeel olijfolie over de knoflook.

Rooster de knoflook bij 200°C voor 25-30 minuten tot lichtbruin van kleur.

Laat de knoflook afkoelen en druk de teentjes uit de schil.

Maak met platte kant van koksmes of achterkant van een eetlepel een pasta van knoflook.

Doe de eidooiers in een mengkom met mosterd en de knoflookpasta.

Klop eidooiers en voeg beetje voor beetje met een dun straaltje de olie toe tot saus begint te verdikken.

Nu kan je met een dikkere straal de overige olie toevoegen tot een dikke mayonaise is gevormd.

Klopt nu de citroensap en geraspt citroenschil met zout en peper door mayonaise.

## Grand Veneur saus en Sauce Poivrade

---

Menugang Bijgerecht  
Keuken Belgisch  
Bron

Soort Vleesgerechten  
Type Saus

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

Sauce poivrade:

Peperkorrels 2 stuks  
olie mirepoix 200 g  
afsnijdsels van haarwild 200 g  
azijn 0.50 dl  
droge witte wijn 0.40 dl  
espagnolesaus 1 dl  
marinade 2 dl  
wildfond 1 dl

Sauce poivrade 8 dl  
bessengelei 40 g  
room 1.60 dl  
zout naar smaak  
peper naar smaak

### ***Bereiding***

Sauce poivrade:

Plet de peperkorrels met een pan.  
Doe de olie in de pan en verhit deze op een hoog vuur.  
Fruit de mirepoix en de afsnijdsels 3 minuten in de olie.  
Giet de olie eraf.  
Voeg de azijn en de witte wijn toe.  
Doe de rest van de ingredienten in de pan.  
Breng de saus onder voortdurend roeren aan de kook.  
Laat de saus 4 uur op een laag vuur trekken.  
Hang een puntzeef in een pan.  
Zeef het vocht door de puntzeef.  
Reduceer het vocht op een laag vuur tot sausdikte.  
Draai de saus door de uitgespoelde passeerdoek.  
Breng de saus aan de kook en laat deze 2 minuten koken.  
Giet de saus in een koudgespoelde afruimbak.  
Laat de saus niet afgedekt afkoelen tot kamertemperatuur op een plaats buiten de koeling.  
Plaats de saus niet afgedekt in de koeling tot deze een temperatuur van 2°C heeft bereikt.

Doe de saus in een pan.  
Zet de pan op een hoog vuur.  
Breng de sauce poivrade aan de kook.  
Roer de bessengelei met een garde door de saus.  
Voeg de room toe.  
Breng de saus onder voortdurend roeren aan de kook.  
Breng de saus op smaak met zout en peper.

## Groene Saus

---

Menugang	Bijgerecht	Soort	Vegetarisch	Snel	Nee
Keuken	Frans	Type	Saus	Slank	Nee
Bron	recept uit 17e eeuw			Sterren	

---

### ***Ingrediënten***

80 g fijngehakt peterselieblad  
stukje verse gember, geschild, of 1 theelepel gemberpoeder  
5 sneden oud witbrood zonder korst (samen 100 gram  
broodkruim)  
1 tot 3 el witte wijnazijn  
1 tot 3 el (verjus of) appelazijn  
1/8 l water

### ***Bereiding***

Pluk zorgvuldig de blaadjes van de steeltjes. Hak de blaadjes fijn. Schil de gember en rasp op een gemberrasp, of gebruik gemberpoeder.

Verkruimel de witte boterhammen zonder korst in een blender. Doe het kruim in een kom. Je kunt ook de boterhammen weken in het vocht en dan pureren. Je hoeft de blender niet af te wassen, hij wordt zo meteen weer gebruikt.

Het moderne equivalent van de vijzel is de elektrische blender. Geloof me, als de middeleeuwse kok de keuze had gehad, had hij de vijzel het keukenraam uitgegoid!

Doe gehakte peterselie en gemberrasp (plus -sap of gemberpoeder) in de blender, met om te beginnen 1 el wijnazijn en (verjus of) appelazijn. Draai tot een puree. Doe nu de helft van het broodkruim erbij. Laat de blender weer werken, en bekijk dan hoeveel brood en azijn(/verjus) je er nog bij wilt doen. Je kunt de saus zo dik of dun maken als je wilt, voeg gewoon meer of minder broodkruim toe. Proef of de saus naar je zin is. Als de smaak goed is, maar de saus te dik, dan verdun je hem verder met water.

Lekker bij:

Forel, snoek, snoekbaars, zeebaars, kabeljauw, kipfilet, kalfsvlees.

## Groentesaus

---

Menugang	Bijgerecht	Soort	Vegetarisch	Snel	Nee
Keuken	Belgisch	Type	Saus	Slank	Nee
Bron				Sterren	

---

### ***Ingrediënten***

4 tomaten  
4 stengels bleekselderij  
2 wortels  
200 g verse doperwten (of diepvries)  
1 ui  
1/2 teentje knoflook  
1/2 bussel basilicum  
4 zoute ansjovisfilets (naar smaak)  
1 el olijven op olie (ontpit)  
1 el kappertjes  
1 dl olijfolie  
peper

### ***Bereiding***

Spoel alle groenten schoon. Breng een ruime hoeveelheid water aan de kook, met een snuf zout erin. Het water dient om te tomaten te ontvellen en de pasta gaar te koken.

Pel de ui en de knoflook. Snipper beide zeer fijn.

Verhit een redelijke hoeveelheid olijfolie in een ruime (hoge) pan. Stoof daarin de stukjes ui en knoflook op een zacht vuur glazig, zonder ze te kleuren.

Snij de selderstengels in lange repen en vervolgens in zeer fijne stukjes. Schil de wortelen, snij ze in lange dunne plakjes, en tenslotte in kleine blokjes.

Stoof de stukjes selderij en wortel in de pan met ui. Ontvel de tomaten door ze even onder te dompelen in heet water. Snij de gepelde tomaten in kwarten en verwijder de zaadlijsten. Die gebruiken we niet. Het vruchtvlees snij je in kubusjes, en die gaan vervolgens de pan in.

Snij de ansjovisfilets en de (ontpitte) olijven in stukjes. Doe ze samen met de kappertjes in de pan. Strooi er ook de (verse) erwten in. Meng de saus voorzichtig.

Proef de groentesaus en kruid ze met een beetje peper. Vermoedelijk zal er geen extra zout in moeten.

## Hamburger Tomatensaus

---

Menugang	Bijgerecht	Soort	Groenten	Snel	Nee
Keuken	Amerikaans	Type	Saus	Slank	Nee
Bron				Sterren	

---

### ***Ingrediënten***

1 grote ui  
2 tenen knoflook  
1 volle el olijfolie extra viergine  
2 romatomaten  
1 blik tomatenblokjes op sap  
2 el suiker  
1/2 tl gemalen tijm  
zout en peper

### ***Bereiding***

Pel en snipper de ui en de knoflook. Fruit beide zacht in olijfolie in ongeveer 4-5 minuten. Snijd de tomaten in stukjes.

Voeg de tomatenstukjes en de tomatenblokjes met sap toe aan de uien.

Betroot met de suiker en met de tijm en wat zout en peper.

Laat alles op een zacht vuur zachtjes pruttelen en inkoken in ongeveer 10-12 minuten onder regelmatig roeren. Het vocht moet zoveel mogelijk verdampen zonder dat het aanbrand.

Laat afkoelen.

### Tip:

In een omgewassen glazen pot met deksel de hete saus afvullen, deksel erop en af laten koelen. Dan lang houdbaar buiten de koelkast. Na openen ongeveer 3-4 dagen in de koelkast.

## Harlekijnsaus

---

Menugang Bijgerecht  
Keuken Belgisch  
Bron

Soort -  
Type Saus

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

wild afval/-snijsels  
klont boter  
scheut olie  
5 dl demiglace saus  
2 dl room

### ***Bereiding***

Het wildafval stevig aanbakken in de boter met de olie in een steelpan. Het afval verwijderen en de demiglace in de pan doen, aanbaksels goed losroeren. Room toevoegen en inkoken tot saus dikte.

Lekker bij wild.

## Hemelsblauwe Zomersaus

---

Menugang	Bijgerecht	Soort	Vegetarisch	Snel	Nee
Keuken	Italiaans	Type	Saus	Slank	Nee
Bron	15e eeuws			Sterren	

---

### ***Ingrediënten***

250 gram bramen

2 el gemalen amandelen

1 tl versgeraspte gemberwortel

1 el verjus of appelazijn

1 tl suiker

### ***Bereiding***

Plet de bramen in een vijzel of pureer ze in een keukenmachine. Roer amandelen en gember erdoor. Wacht tot het vocht diepblauw verkleurd is (als dat ooit gebeurt), meng er dan de verjus of ciderazijn door. Druk het mengsel door een zeef. Proef, en strooi er nog wat suiker door.

Werd gegeten bij gepocheerde kipfilet.

## Hoisin-Pindasus

---

Menugang Bijgerecht  
Keuken Aziatisch  
Bron

Soort -  
Type Saus

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

4 el pindakaas  
2 el hoisinsaus  
100 ml water  
2 el melk  
mespunt sambal

### ***Bereiding***

Verwarm al roerende de ingredienten tot een gladde saus.

Lekker bij vlees en andere Aziatische gerechten.



## Hoisinsaus

---

Menugang Bijgerecht  
Keuken Aziatisch  
Bron

Soort Vegetarisch  
Type Saus

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

5 el (Japanse of Chinese) sojasaus

2 el pindakaas of zwartebonenpasta

2 el witte wijnazijn

1 el honing of bruine suiker

1/2 tl vers gemalen gember of gemberpoeder

1 afgestreken tl sambal, tabasco (hoeveelheid naar persoonlijke smaak)

een snufje vijfkruidenpoeder

### ***Bereiding***

Mix alle ingrediënten goed door elkaar. De saus wordt beter als de ingredienten op elkaar in hebben kunnen werken.

## Hollandse Mosterdsaus

---

Menugang	Bijgerecht	Soort	Vegetarisch	Snel	Nee
Keuken	Nederlands	Type	Saus	Slank	Nee
Bron				Sterren	

---

### ***Ingrediënten***

2 dl kalfsfond of vleesbouillon (van tablet of uit pot)

1 borrelglasje jenever (bij voorkeur oude)

125 ml crème fraîche of kookroom

1 el grove Hollandse mosterd

enkele koude klontjes boter

### ***Bereiding***

Kook de kalfsfond of bouillon en de jenever iets in. Voeg de crème fraîche en de mosterd toe en roer op het laatste moment zonder te koken nog enkele klontjes koude boter door de saus.

## Honing Mosterdsaus

---

Menugang Bijgerecht  
Keuken Frans  
Bron

Soort Vegetarisch  
Type Saus

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

50 gram boter  
200 mespuntje vleesfond of -bouillon  
2 eetlepel honing  
1 theelepel gedroogde rozemarijn  
eetlepel gehakte verse rozemarijn  
1 eetlepel grove mosterd

### ***Bereiding***

Verhit de boter goudbruin. Roer de vleesfond of bouillon met de honing en rozemarijn door het vet. Laat 5 minuten trekken met het deksel op de pan. Voeg indien nodig tussendoor een scheutje heet water toe. Roer de mosterd door het braadvocht en bind eventueel met allesbinder tot sausdikte.

## Honing-Citroensaus

---

Menugang	Bijgerecht	Soort	Vegetarisch	Snel	Nee
Keuken	Nederlands	Type	Saus	Slank	Nee
Bron				Sterren	

---

### ***Ingrediënten***

3 el honing

25 g boter

1 teen knoflook geperst

2 citroenen, uitgeperst

zout en peper

### ***Bereiding***

Smelt in een pannetje de boter met de knoflook. Voeg het citroensap en de honing toe en verwarm de saus ca. 2-3 minuten op laag vuur. Breng op smaak met zout en peper.

Tip:

Vervang 1 el honing door 2 el ketjap en voeg eventueel wat mosterd toe.

## Honingjus

---

Menugang Bijgerecht  
Keuken Belgisch  
Bron

Soort -  
Type Saus

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

2 el arachideolie  
1 ui in ringen  
1 klein glas droge witte wijn  
200 ml schenk- of kookroom  
2 el honing  
1 el verse tijm of 1 tl gedroogd  
zout en peper  
1 el bakvet van vlees

### ***Bereiding***

Verhit de olie en fruit hierin de uiringen. Giet de witte wijn erbij en na 2 minuten de room stoof zachtjes 5 minuten. Geef het bakvet erbij en een scheutje water en voeg de honing en tijm toe. Roer tot een jus. Lekker met speklapjes en gekookte aardappelen of aardappelpuree.

## Honing-Rode Wijnsaus

---

Menugang Bijgerecht  
Keuken Frans  
Bron

Soort -  
Type Saus

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

1 klontje boter  
2 glazen rode wijn  
500 g gesnipperde sjalotjes  
4 dl bruine jus  
2 el honing

### ***Bereiding***

Stoof de sjalotjes aan in wat boter en blus met de rode wijn. Laat deze wijn inkoken en voeg de honing toe en laat dit inkoken totdat je een siroopje verkrijgt. Blus tenslotte met de bruine jus.

## Honing-Whiskeysaus

---

Menugang Bijgerecht  
Keuken Iers  
Bron

Soort Vegetarisch  
Type Saus

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

1 ui  
2 teentjes knoflook  
50 ml honing  
1 tl worcestersaus  
2 el tomatenketchup  
75 ml whiskey  
400 ml kracht bouillon rundvlees  
1 tl bruine basterdsuiker  
olijfolie

### ***Bereiding***

Snipper de ui en hak de knoflook fijn. Fruit de ui en de knoflook in wat olijfolie totdat ze lichtbruin zijn. Voeg nu de bouillon toe en laat tot de helft inkoken. Roer nu de worcestersaus, tomatenketchup, honing, suiker en whiskey door de bouillon, laat inkoken tot de dikte van een saus.

Tip:

Lekker met bijvoorbeeld: Beenham, lamsvlees of kip.

## Hot Sauce

---

Menugang	Bijgerecht	Soort	Vegetarisch	Snel	Nee
Keuken	Amerikaans	Type	Saus	Slank	Nee
Bron				Sterren	

---

### ***Ingrediënten***

- 1 blikjes (400 gr) gezeefde tomaat
- 70 g ui, fijngesneden
- 1 jalapeno of groene chilipepers, fijngesneden
- 1/4 tl komijnpoeder
- 1/4 el zout
- 1/4 el ruwe rietsuiker
- 30 ml witte wijnazijn
- 1 klein teentje knoflook, fijngesneden
- 100 g passata
- 25 g tomatenpuree
- 25 ml ketchup
- 60 ml water

### ***Bereiding***

In een grote stoofpan gezeefde tomaat, ui, chilipeper, komijn, zout, suiker, azijn, knoflook, passata, tomatenpuree, ketchup en water zachtjes aan de kook brengen. Met de hoeveelheid water die u gebruikt, bepaalt u zelf de gewenste dikte. Vervolgens het vuur laag zetten en minstens 2 uur laten sudderen.

De saus helemaal laten afkoelen en in individuele potten bewaren. De saus is in de koelkast enkele weken houdbaar.

U kunt de smaak aanpassen door de gegeven hoeveelheden te variëren.  
Lekker bij bbq vlees.



## Indonesische Satesaus

---

Menugang Bijgerecht

Soort Vegetarisch

Snel Nee

Keuken Indonesisch

Type Saus

Slank Nee

Bron

Sterren

---

### **Ingrediënten**

- kleine pot (Calvé) pindakaas (350 g)
- 2 teentjes knoflook, zeer fijn gesnipperd
- 1 kleine ui, heel fijn gesnipperd
- 3 el Ketjap Manis
- 3 (5 voor pittig) volle el Sambal Badjak
- ½ tl ketoembar (koreander)
- ½ tl djintan of komijn
- ½ tl laos (of gember voor extra pittig)
- 300 ml kokosmelk



### **Bereiding**

- Neem een pannetje en vul dat met de kokosmelk voeg alle ingrediënten toe, behalve de pindakaas.
- Zet het op een laag vuur en roer het geheel goed!
- Voeg nu stukje bij stukje de pindakaas toe en blijf roeren anders brandt de saus aan.
- Roer totdat je een lekkere smeuijge saus krijgt.

## Italiaanse Marinade

---

Menugang	Bijgerecht	Soort -	Snel	Nee
Keuken	Italiaans	Type Marinade	Slank	Nee
Bron	Voor 1,5 kg vlees		Sterren	

---

### ***Ingrediënten***

350 ml olijfolie

3 el witte wijnazijn

3 teentjes knoflook

1 sjalotje

3 takjes rozemarijn

4 takjes tijm

8 jeneverbessen (vers)

peper en zout

### ***Bereiding***

Doe de olie, wat peper en zout, azijn, gesnipperd sjalotje en geperste knoflook in een kom en voeg de takjes tijm, rozemarijn en de jeneverbessen toe. Roer door en leg het te marinieren vlees in het mengsel, overgiet af en toe en laat minstens 24 uur marinieren

## Italiaanse Rode-Wijnsaus

---

Menugang Bijgerecht  
Keuken Italiaans  
Bron

Soort -  
Type Saus

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

1 el olijfolie extra vierge met truffelaroma (flesje Monini)  
1 pot wildfond (380 ml)  
1/2 zakje verse rozemarijn (à 15 g)  
1 kaneelstokje  
1/2 blikje tomatenpuree (à 70 g)  
1 kruidnagel  
peper en zout

### ***Bereiding***

Ui en knoflook pellen en snipperen. In ruime pan 1 el olie verhitten. Ui en knoflook ca. 1 minuut zachtjes fruiten. Fond, wijn, rozemarijn, kaneelstokje, kruidnagel en tomatenpuree toevoegen en saus op hoog vuur in 20 à 30 minuten tot ca. 1/3 deel inkoken. Saus boven kom zeven. Op smaak brengen met peper en zout.

## Jachtsaus 4x

---

Menugang Bijgerecht  
Keuken Nederlands  
Bron

Soort -  
Type Saus

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### **Ingrediënten**

150 g champignons, in stukken  
2 uien, fijngesnipperd  
2,5 dl runderbouillon  
2 dl witte droge wijn  
1 blikje tomatenpuree  
2 el bruine suiker  
peterselie en dragonblaadjes  
boter  
peper en zout

### Recept 2:

250 gram gerookte spekblokjes  
150 gram champignons, in schijven gesneden  
4 sjalotjes, fijn gesneden  
0,5 rode paprika  
0,5 groene paprika  
4 dl rode wijn  
2,5 dl wild fond  
2 el verse fijngehakte basilicum  
1 el vers gehakte dragon  
2 el vers gehakte thijm  
3 tl vers gemalen peper  
3 el vloeibare honing  
50 g boter

### Recept 3:

5 dl runderbouillon (van een tablet)  
1 rode paprika  
2 sjalotjes  
1 blikje tomatenpuree  
100 g champignons  
2 el bloem  
zout, peper en Madaira  
boter

### Recept 4:

250 g kastanjechampignons  
3 sjalotjes / 6 takjes platte peterselie  
350 ml runder-/paddestoelenbouillon  
150 ml witte wijn  
1 el tomatenpuree  
1 el bloem  
30 g boter / zout en peper

## Jachtsaus 4x

---

regelmatig roeren. Giet vervolgens de bouillon en de wijn erbij en laat dit zo'n 10 minuten doorkoken. Peper naar smaak. Neem wat vocht uit de pan en meng er de tomatenpuree onder. Doe onder voortdurend roeren terug bij de saus. Breng alles op smaak met wat zout en de suiker. Laat de saus aan de kook komen en klop er 1 eetlepel boter door zodat het ietwat schuimig wordt. Laat zachtjes doorsudderen tot sausdikte. Strooi er tenslotte peterselie en dragonblaadjes over.

### Recept 2:

Bak de spekblokjes aan zonder boter.  
Voeg champignons, sjalotten en paprika's toe.  
De boter toevoegen en kruid goed af.  
Voeg de wijn, wild fond en honing toe.  
Laat dit geheel inkoken tot een mooie saus.

### Recept 3:

Snij de champignons in schijfjes, de sjalotjes en de paprika in kleine blokjes.  
Bak de champignons met de paprika en de sjalotjes in de boter. Voeg de tomatenpuree toe, en vervolgens de bloem erdoor roeren.  
Giet de runderbouillon erbij, en laat dit 10 minuten doorkoken (goed roeren).  
Maak de saus op smaak met zout, peper en madaira.

### Recept 4:

Giet wijn, bouillon en tomatenpuree in een steelpan en laat op hoog vuur een minuut of tien flink borrelend inkoken tot circa de helft (200-250 ml). Snipper de sjalotjes en fruit ze zachtjes een paar minuten in boter in een grote koekenpan. Snij intussen de champignons in plakjes en voeg toe, samen met de fijngehakte peterselie en een snufje zout. Roerbak tot de champignons duidelijk beginnen te slinken. Roer de bloem er grondig door. Giet de ingekookte wijn/bouillon erbij, breng even aan de kook en laat de saus vervolgens op laag vuur met schuin deksel een kwartiertje pruttelen en gaar worden. Proef op zout en peper.

### Tip:

Heb je vlees gebakken? voeg de saus dan toe aan het bakvet en laat even opkoken. Geeft een veel betere smaak aan je saus.

## Jalapeñosaus

---

Menugang Bijgerecht  
Keuken Braziliaans  
Bron

Soort Vegetarisch  
Type Saus

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

4 el mayonaise  
1 jalapeño pepertje zeer dun gesneden  
2 lenteuitjes in niet te grote ringetjes  
1-1 1/2 el fijngehakte peterselie  
geraspte schil van citroen  
zout en peper

### ***Bereiding***

Doe de mayonaise in een kom en meng er de peterselie, jalapeño ringetjes, citroenrasp, lenteui bij, meng en zout en peper naar smaak.

Lekker bij bbq gerechten.

## Japanse Saus

---

Menugang Bijgerecht  
Keuken Japans  
Bron

Soort Vegetarisch  
Type Saus

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

1/2 pot runderfond (a 380 ml)  
50 ml kookroom light (flesje 250 ml)  
3 el Japanse sojasaus  
2 el allesbinder

### ***Bereiding***

Breng de fond met de room aan de kook. Voeg de sojasaus toe en bind al roerend met de allesbinder.

## Joppiesaus

---

Menugang Bijgerecht

Keuken Nederlands

Bron

Soort Vegetarisch

Type Saus

Snel Nee

Slank Nee

Sterren

---

### **Ingrediënten**

mayonaise

currysaus

1 ui (superfijn gesnipperd! )



### **Bereiding**

Meng de mayonaise met de curry naar eigen smaak. Voeg de ui toe en meng deze er eveneens doorheen. Klaar is de joppiesaus.

Lekker bij patat, maar ook bij gehakt, frikandel, etc. !



## Joppiesaus

---

Menugang Bijgerecht  
Keuken Nederlands  
Bron

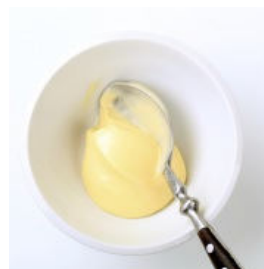
Soort Vegetarisch  
Type Saus

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

3 el mayonaise  
1/2 - 1 el ketchup  
1/3 ui, fijngesnipperd  
2/3 tl currypoeder  
een snufje paprikapoeder  
zout  
peper



### ***Bereiding***

Meng de ingrediënten in een kommetje en breng op smaak met zout en peper.

## Kaapse Portsaus

---

Menugang	Bijgerecht	Soort	Vegetarisch	Snel	Nee
Keuken	Zuid afrikaans	Type	Saus	Slank	Nee
Bron				Sterren	

---

### ***Ingrediënten***

2 el boter of bakvet van een vlees bereiding

3 sjalotjes fijngesnipperd

1 teentje knoflook geplet

1 laurierblad

klein takje verse rozemarijn

125 ml rode port

300 ml runderfond

1/2 el sinaasappelsap

snuf suiker

zout en peper

### ***Bereiding***

Verhit de boter in een sauspan of steelpan en fruit de sjalot, rozemarijn, de knoflook en laurierblad 3 minuten.

Voeg de port en fond toe en laat op een zacht vuur voor de helft inkoken. Verwijder het rozemarijn takje en het laurierblad en wrijf de rest door een zeef.

Voeg het sinaasappelsap, suiker en naar smaak zout en peper toe. Is de saus te dun kan iets allesbinder toegevoegd worden.

Lekker bij rundvlees.

## Kaassaus

---

Menugang Bijgerecht

Soort -

Snel Nee

Keuken -

Type Saus

Slank Nee

Bron

Sterren

---

### ***Ingrediënten***

30 gr boter

35 gr bloem

1/2 liter melk

peper, zout, nootmuskaat

50 gr gemalen kaas naar keuze

### ***Bereiding***

Bereid een béchamelsaus.

Door 50 gr gemalen kaas naar keuze toe te voegen, wordt de béchamelsaus een kaassaus.

## Kaassaus uit de Magnetron

---

Menugang Bijgerecht

Soort Vegetarisch

Snel Nee

Keuken Nederlands

Type Saus

Slank Nee

Bron

Sterren

---

### ***Ingrediënten***

3 dl melk

1 el bloem

50-100 g geraspte kaas b.v. oude, Emmental, Gorgonzola,  
Edammer of een mengselkazen

peper en zout

magnetron bestendige maatbeker

### ***Bereiding***

Doe de melk in de maatbeker en roer er de bloem goed door.

Verwarm 1-2 minuten op vol vermogen en klop het mengsel dan weer goed.

Verwarm weer 1-2 minuten en voeg er dan de kaas aan toe klop weer goed door en verwarm  
nogmaals 1-2 minuten.

Breng op smaak met zout en peper en roer wederom alles goed door elkaar.

## Karamel Maken

---

Menugang Bijgerecht

Soort Zoet

Snel Nee

Keuken Wereldkeuken

Type -

Slank Nee

Bron

Sterren

---

### **Ingrediënten**

100 g suiker

35 ml water



### **Bereiding**

Verhit het water met de suiker op een niet te hoog vuur tot het suikermengsel helemaal gesmolten is.

Laat het suikermengsel dan op een hoge stand borrelen en veeg de binnenkant van de pan schoon met een kwastje zodat er geen suikerkristallen langs de rand gevormd worden.

Let goed op want te donkere karamel smaakt bitter. Als de suiker begint te kleuren haal dan de pan van de warmtebron (het kleuren gaat door de hitte van de pan nog even door) zonder te roeren om de vorming van kristallen te voorkomen.

Wees voorzichtig want de karamel is erg heet. Als de kleur goudbruin is is de karamel klaar.

Voor garnering de karamel op een bakplaat met bakpapier gieten en hard laten worden (met een vork kunnen ook draden getrokken worden).

Voor een saus door voorzichtig warme melk of room eraan toe te voegen, ondertussen roerend, tot sausdikte.

## Kerriesaus

---

Menugang Bijgerecht  
Keuken Aziatisch  
Bron

Soort Vegetarisch  
Type Saus

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### **Ingrediënten**

1 middelgrote, zeer fijn gehakte ui  
30 g bloem  
40 g boter  
1-2 tl kerrie  
snufje tijm  
flinke scheut ongeklopte slagroom  
1 1/2 dl pittige bouillon

### Recept 2:

25 g boter  
25 g bloem  
25 g fijngehakte ui  
8 g kerriepoeder  
2 1/2 dl vleesbouillon

### Recept 3: zachte saus

1/2 l bouillon van kip of vlees  
1/2 l room  
2 fijngesnipperde sjalotjes  
1 gekneusd teentje knoflook  
2 el kerrie  
50 g bloem  
40 g boter

### Recept 4:

1 ui  
2 tl kerrie  
3 el bloem  
1 dl groentebouillon  
1 1/2 dl melk  
zout

### **Bereiding**

Laat de gesnipperde ui in de boter glazig, maar niet bruin worden en roer er de kerrie en de bloem door. Roer de saus glad met de pittige hete bouillon die u met kleine scheutjes moet toevoegen. Maak de saus op smaak met een snufje tijm en een flinke scheut ongeslagen slagroom. Zeer smakelijk en decoratief hierin is een beetje fijngesneden rode en of groene paprika.

Tip: eventueel een zure appel fijngesneden toevoegen.

### Recept 2:

Smelt de boter in een kleine sauspan op een laag vuur en stoof hierin de fijngehakte ui 5 min. met de

## Kerriesaus

---

deksel op de pan. Bestrooi met de bloem en de helft van de kerrievoeder, meng alles goed en laat het licht kleuren. Giet de warme bouillon er bij en laat de saus al roerend binden en breng het op smaak met nootmuskaat, peper en zout. Roer er nu de rest van de kerrievoeder door en laat alles zachtjes 20 min. sudderen in de gesloten pan. Maak de saus af met de eidooier.

### Recept 3:

Bak de sjalotjes en de knoflook in de boter goudgeel en voeg hieraan de bloem en de kerrie toe.

Laat even drogen en daarna samen met de bouillon onder voortdurend roeren tot een homogene saus binden.

Breng de saus op smaak met zout, zeven en verrijken met room.

Het resultaat is een fluweelzachte kerriesaus.

### Recept 4:

Fruit de kleingesneden ui met de kerrie, strooi er de bloem over, warm dit goed door en voeg onder goed roeren de groentebouillon en de melk toe

Roer tot een gladde saus ontstaat en maak het geheel op smaak met wat zout

## Kerriesaus met mango

---

Menugang Bijgerecht

Soort Vegetarisch

Snel Nee

Keuken Indiaas

Type Saus

Slank Nee

Bron

Sterren

---

### **Ingrediënten**

- 1 el olie
- 1 tl kerriepoeder
- 1 el bloem
- 1 pakje kokosmelk (200 ml)
- 1 tl sambal oelek (of minder naar smaak)
- 1/2 kippenbouillontablet
- 1 mango



### **Bereiding**

Verhit de olie in een steelpan. Fruit het kerriepoeder en de bloem 2 minuten. Voeg de kokosmelk, sambal, het 1/2 bouillontablet en 50 ml water toe. Breng aan de kook en laat 5 minuten op laag vuur zachtjes koken.

Schil ondertussen de mango en snijd het vruchtvlees van de pit. Snijd de mango in kleine blokjes (brunoise) en voeg toe aan de saus. Breng op smaak met peper en zout.

Lekker bij kipfilet of garnalen, met rijst en gewokte groentes of een frisse groene salade.



## Ketchup

---

Menugang	Bijgerecht	Soort	Vegetarisch	Snel	Nee
Keuken	Amerikaans	Type	Saus	Slank	Nee
Bron				Sterren	

---

### **Ingrediënten**

100 g suiker  
1 ui  
6 grote tomaten  
1 rode paprika  
2 dl sherryazijn  
80 g tomatenpuree (geconcentreerd)  
1 kruidnagel  
1 steranijs  
1 theelepel korianderzaadjes  
1 snuifje cayennepeper  
maïszetmeel (bv. Maïzena)

### Recept 2:

1.5 kg tomaten  
2 teentjes knoflook  
2 laurierblaadjes  
0.5 tl korianderpoeder  
1 tl kerriepoeder  
100 g bruine basterdsuiker  
230 ml rode wijnazijn  
1 el fijne mosterd  
1 el tomatenpuree  
tabasco

### **Bereiding**

Neem een kookpan en doe er de suiker in, samen met een scheutje water. Breng het mengsel aan de kook op een matig vuur, maar zorg ervoor dat je geen karamel krijgt. (Zodra het water verdampt is, zal de vloeibare suiker snel verkleuren. Dat moet je vermijden.)

Pel intussen de ui en snij hem in grove stukken. Snij ook de tomaten (niet ontveld) grof.

Verdeel de rode paprika in kwarten en verwijder de zaadlijsten. Snij de paprika in grove stukken.

Voeg de stukken ui, tomaat en paprika bij de kokende suiker. Roer alles goed om en laat het mengsel enkele minuten stoven.

Schenk de azijn erbij en voeg de kruidnagel en het steranijs toe. Meng er ook een snuifje cayennepeper onder. (Voorzichtig: cayennepeper is erg pikant.)

Kneus de korianderzaadjes even in de vijzel en doe ze ook in de pan. Zo geven ze meer smaak af.

Eventueel kan je ze ook even opbakken in een droge pan, als je er alle smaak uit wil halen.

Laat de kruidige tomatensaus minstens een half uurtje pruttelen op een zacht vuur. Roer het mengsel regelmatig even om.

Voeg de geconcentreerde tomatenpuree toe. Laat de tomatensaus nog enkele minuten pruttelen.

Zeef het ketchupmengsel, doe het in een sauspan en breng het zachtjes aan de kook.

Los een 1/2 el maïszetmeel (Maïzena) op in wat water en meng het door de saus.

Roer en laat de saus even koken. Zodra ze de gewenste dikte heeft, giet je de saus met een trechter in de flesjes. (Denk eraan: door het afkoelen zal de ketchup nog dikker worden. De warme saus mag dus nog wat lopend zijn.)

## Ketchup

---

Laat de ketchup goed afkoelen. Sluit nadien de flesjes en bewaar de ketchup in de koelkast.

### Recept 2:

Snijd de tomaten in parten. Pel en snijd de knoflook fijn. Breng de tomaten, knoflook, laurier, koriander, kerrie, suiker, azijn, mosterd en tomatenpuree op hoog vuur aan de kook. Zet het vuur laag en laat, onder af en toe roeren, zachtjes doorkoken. Zeef de ketchup zodra het vocht verdampt is en breng op smaak met enkele druppels tabasco.

## Ketchup maar dan Gezond

---

Menugang	Bijgerecht	Soort	Vegetarisch	Snel	Nee
Keuken	Amerikaans	Type	Saus	Slank	Nee
Bron				Sterren	

---

### ***Ingrediënten***

1 zoete appel (b.v. Fuji)  
1 rijpe tomaat  
kruiden naar smaak (als basis: peper, himalayazout, paprikapoeder)  
extra virgin olijfolie van eerste persing  
wat water  
indien gewenst enkele druppels balsamico azijn

### ***Bereiding***

Neem een sauspannetje en verwarm er de olie in.  
Snijd de appel (met schil, wel zonder klokhuis) in kleine stukjes en stoof enkele minuten aan in de olie.  
Snijd de tomaat in stukjes en voeg toe, roer goed om, kruid met peper, himalayazout en paprikapoeder en laat enkele tot een 10 minuten stoven zonder deksel op een klein vuurtje (voeg alleen water toe als de het te droog wordt).  
Voeg wat water toe en pureer met een staafmixer. (Makkelijker als je dat hebt is de stukjes tomaat en appel in een blendertje te doen en met wat koud water fijn te mixen.)  
Proef en voeg indien gewenst naar smaak wat balsamico azijn toe.  
Doe de puree weer in het sauspannetje, breng aan de kook, doe een deksel op de pan en laat zo lang als je wil sudderen.  
Je kan deze ketchup enkele dagen bewaren in de ijskast.

### Tip:

Deze saus past uitstekend in een caloriearm dieet.

## Ketjapsaus

---

Menugang Bijgerecht  
Keuken Aziatisch  
Bron

Soort Vegetarisch  
Type Saus

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

1 gesnipperde ui  
1-2 teentjes uitgeperste knoflook  
2 el olie  
4 el water  
100 ml ketjap manis  
1 el azijn  
2 tl donkere basterdsuiker  
1-2 tl sambal oelek  
1 tl maizena

### ***Bereiding***

Fruit de ui en de knoflook 2 minuten in de olie.  
Voeg het water, de ketjap manis, azijn, basterdsuiker en sambal oelek toe.  
Breng het geheel aan de kook.  
Meng de maizena met 1el water en bind hiermee de ketjapsaus.

## Ketjap-Sesam saus

---

Menugang Bijgerecht  
Keuken Aziatisch  
Bron

Soort -  
Type Saus

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

2 el sesamzaadjes  
1 limoen uitgeperst  
2 el ketjap  
1 el zoete chillisaus  
1 el sesamolie

### ***Bereiding***

Verhit de sesamzaadjes in een koekenpan zonder olie of boter 2 minuten. Laat afkoelen.  
Meng het limoensap met het sesamzaad, chillisaus, sesamolie en de ketjap.  
Lekker als dipsaus voor bereide Aziatische gerechten.

## Kippensaus

---

Menugang Bijgerecht  
Keuken Zwitsers  
Bron

Soort Gevogelte  
Type Saus

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

2.5 dl slagroom  
1 blokje kippenbouillon  
50 gr. roomboter  
1 mespuntje kerriepoeder

### ***Bereiding***

Smelt de roomboter, niet bruin laten worden.

Voeg de slagroom toe en het bouillonblokje. Als het bouillonblokje gesmolten is, het mespuntje kerriepoeder toevoegen, naar smaak.

Doorroeren, niet laten koken. Mag nooit in de magnetron.

## Knoflook- Yoghurtmarinade

---

Menugang Bijgerecht

Soort Vegetarisch

Snel Nee

Keuken Nederlands

Type Saus

Slank Nee

Bron

Sterren

---

### ***Ingrediënten***

6 tenen knoflook

150 ml yoghurt

1 takje verse tijm blaadjes

1 rode ui grof gesnipperd

paar druppels citroen

1 tl olijfolie

zout en peper

### ***Bereiding***

Doe de yoghurt in een kom en pers de knoflook erboven uit. Strooi de tijmblaadjes erover en voeg de ui toe. Doe er de olie, zout en peper bij met het citroensap en roer alles goed door elkaar.

Lekker om kip te marineren (4 uur of langer), kip daarna bestrooien met paneermeel en in een ingevette ovenschaal leggen en 30-35 minuten in een 180 graden oven.

## Koriandersaus

---

Menugang Bijgerecht  
Keuken Aziatisch  
Bron

Soort Vegetarisch  
Type Saus

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

1 grote bos koriander  
50 g pijnboompitten  
2 el olijfolie  
125 g sjalotjes fijn gesnipperd  
250 g roomkaas  
1/4 l melk  
zout en peper

### ***Bereiding***

Haal de blaadjes van de koriandersteeltjes.

Hak de blaadjes fijn en doe ze samen met de pijnboompitten in een vijzel en stamp ze fijn.

verhit de olijfolie in een koekenpan en voeg de sjalotjes toe. Bak 2 minuten en voeg dan het koriander mengsel toe terwijl het vuur laag gaat. Voeg ook de roomkaas toe met de melk en breng op smaak met zout en peper.

Breng aan de kook en laat 2 minuten zachtjes koken.



## Lichte Bourgognesaus

---

Menugang Bijgerecht  
Keuken Frans  
Bron

Soort Vegetarisch  
Type Saus

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

25 g margarine  
1 kleine rode ui, grof geraspt  
1 teentje knoflook, geperst  
25 g bloem  
2½ dl runderbouillon  
2 dl rode bourgogne of rode wijn  
2 tl vers gehakte tijm  
1 el citroensap  
zeezout  
versgemalen zwarte peper

### ***Bereiding***

Smelt de margarine in een pan op laag vuur.  
Voeg ui en knoflook toe en bak onder af en toe roeren ca. 5 minuten zachtjes, of tot ze zacht zijn.  
Roer de bloem erdoor.  
Bak alles al roerende nog 1 minuut, haal het mengsel van het vuur en roer geleidelijk de bouillon en de wijn erdoor.  
Zet de pan terug op het vuur en breng de saus al roerend aan de kook.  
Verwarm tot de saus gebonden is en kook al roerend nog 2-3 minuten zachtjes.  
Roer de tijm en het citroensap erdoor en voeg zout en peper toe.  
Warm de saus al roerend zachtjes door serveer warm.  
Serveer bij gegrild of geroosterd mager vlees.

## Luikse Stroopsaus

---

Menugang Bijgerecht  
Keuken Belgisch  
Bron

Soort Fruit  
Type Saus

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

2 el olijfolie  
1 ui fijngehakt  
2 dl abdijbier  
1 dl groentebouillon  
3 el Luikse appelstroop  
1 el mosterd  
1 el wijnazijn

### ***Bereiding***

Verwarm de olijfolie in een steelpan en fruit de ui totdat deze glazig is, 2 minuten. Voeg het bier, de groentebouillon, de appelstroop en de mosterd toe. Laat 12 minuten zachtjes doorkoken. Voeg de azijn toe en laat nog 3 minuten doorkoken. Zeef de saus. Voeg zout en peper toe naar smaak.

## Madeirasaus

---

Menugang Bijgerecht  
Keuken Portugees  
Bron

Soort Vegetarisch  
Type Saus

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### **Ingrediënten**

Recept 1:

1 grote ui  
1 teentje knoflook  
2 uitgeperste sinaasappels  
sap van 1/2 citroen  
snufje zout  
snufje cayennepeper  
5 dl bouillon (van tablet)  
100 g boter  
100 g bloem  
1 dl (koffie)room  
1 dl madeira  
1 el geraspte sinaasappelschil

Recept 2:

2 1/2 dl madeirawijn  
1 el fijngehakte rauwe ham  
mispunt grofgemalen peper  
mispunt cayennepeper  
mispunt paprikapoeder  
1 sjalotje  
2 el sterke bouillon  
1 el tomatenpuree  
2 1/2 dl gebonden saus (gemaakt van een roux van 35 gr boter en 30 gr bloem, waaraan 1/2 liter zeer sterke bouillon is toegevoegd; dit tezamen ingekookt tot 2 1/2 dl)  
1 dl madeira  
klontje boter  
200 g champignons

### **Bereiding**

Recept 1:

Hak de ui zeer fijn en laat deze samen met het uitgeperste teentje knoflook in de boter lichtgeel kleuren.

Voeg de bloem toe, laat deze kleuren en maak dan met de bouillon een gladde gebonden saus.

Voeg de geraspte sinaasappelschil, het sinaasappel- en citroensap, zout en een snufje cayennepeper toe en laat de saus 5 minuten zachtjes koken; blijf roeren om aanzetten te voorkomen.

Maak de saus dan af met room en madeira en laat haar nog even door pruttelen.

Recept 2:

Breng de madeira aan de kook met de peper, het paprikapoeder en de cayennepeper, de gesnipperde sjalot en de bouillon en laat dit tot 1/3 inkoken.

Zeef het, voeg de bruine saus en de tomatenpuree toe en laat nog eens 10 minuten pruttelen.

## **Madeirasaus**

---

Voeg er dan nog wat madeira en een klontje boter bij en doe er de licht gefruite champignons bij.

## Madeira-saus

---

Menugang Bijgerecht  
Keuken Portugees  
Bron

Soort Vegetarisch  
Type Saus

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### **Ingrediënten**

1 middelgrote ui  
25 g boter  
1 1/4 deciliter madeira  
1 takje peterselie  
1 takje selderij  
1 klein laurierblad  
mespuntje tijm  
1/2 l Spaanse-saus  
50 g boter  
100 g rundermerg

### **Bereiding**

Maak voor de MADEIRA-SAUS 1/2 liter Spaanse-saus. Hak de ui fijn en fruit deze in een sauspan in 25 g boter op matig vuur goudbruin. Schenk er de madeira bij. Maak een bouquet garni van de peterselie, selderij, laurier en tijm en voeg het toe. Laat de wijn, op laag vuur, inkoken tot er 1 dl. overblijft. Roer de Spaanse-saus door het mengsel. Laat het mengsel 15 minuten zachtjes koken. Zeef de saus. Verdeel de 50 gram boter in klontjes en klop deze vlak voor het serveren, van het vuur af, één voor één door de saus. Lekker met ham - niertjes - lever - vederwild rundvlees.

## Marinade klassiek

---

Menugang -	Soort -	Snel	Nee
Keuken -	Type -	Slank	Nee
Bron		Sterren	

---

### ***Ingrediënten***

200 ml zonnebloemolie  
200 ml olijfolie extra viergine  
1 tl Provencaalse kruiden  
1 tl rozemarijn  
1 tl tijm  
1 tl korianderbolletjes  
snuf paprikapoeder  
snufje zout  
1 tl peperkorrels  
1 tl jeneverbes  
3 chilipepertjes  
3 laurierblaadjes  
5 tenen knoflook

### ***Bereiding***

Knoflook in dunne plakjes en chilipepertjes ragfijn snijden. Alle korrels krake zonder dat ze kapot gaan. Alles goed dor elkaar mengen en de te marineren product(en) er goed doorheen mengen en minimaal 1 uur onder af en toe omscheppen latn staan.

## Marinarasaus

---

Menugang Bijgerecht  
Keuken Italiaans  
Bron

Soort Vegetarisch  
Type Saus

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

1 kg tomaten, gepeld en gehakt  
4 el olijfolie  
3 teentjes knoflook, gehakt  
1 tl oregano  
handje basilicum, geknipt

### ***Bereiding***

Fruit de knoflook 5 minuten op een laag vuurtje in de olijfolie. Voeg de tomaten en de oregano toe, een deciliter water, en zout en versgemalen peper naar smaak. Laat het geheel een half uur zachtjes koken. Je kunt de saus daarna pureren, maar ik vind hem ook lekker als er stukjes in blijven zitten. Roer de basilicum er vlak voor het serveren door.

Lekker met pasta.

## Marsalasaus

---

Menugang Bijgerecht  
Keuken Italiaans  
Bron

Soort Vegetarisch  
Type Saus

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

75 g boter  
12 ml marsala (wijn)

### ***Bereiding***

Verhit de boter lichtbruin in een saus/steelpan. Voeg de marsala toe. Roer boter en wijn door elkaar. Temper de hittebron. Laat 5 minuten trekken. Indien nodig indikken met b.v. maizena.



## Mayonaise

---

Menugang	Bijgerecht	Soort	Vegetarisch	Snel	Nee
Keuken	Nederlands	Type	-	Slank	Nee
Bron				Sterren	

---

### ***Ingrediënten***

Belgisch:

- 1 ei
- 1 el mosterd
- 2 el water
- 2 el witte wijnazijn
- 4 dl olie

Nederlands:

- 2 eidooiers
- 1 tl dijonmosterd
- 1 tl witte wijnazijn
- 2 ½ dl zonnebloem- of maïsolie of olijfolie (je kunt het half om half doen)
- 2 tl citroensap
- zout
- witte peper

### ***Bereiding***

Belgisch:

Neem een ei en doe het in een mengkom en doe er een goede mosterd bij. Doe er de witte wijnazijn bij. Als je geen azijn wilt, kan je citroensap gebruiken. Doe er ook het water bij. Kruid het met peper en zout. Doe bij het mengsel 0,5 l olie. Zet je staafmixer op het ei en de mosterd, bijna tegen de bodem van de mengkom, werk van beneden en mix naar boven. Mix voorzichtig dat niet alle olie in één keer gemengd wordt.

Nederlands:

Het mengen (emulgeren) van alle ingrediënten gaat het makkelijkst als alles op kamertemperatuur is. Dat geldt met name voor de eieren en voor de olie.

Als de eieren op kamertemperatuur zijn, kun je ze splitsen. Voor het maken van mayonaise heb je slechts de dooiers nodig. Leg een vochtige theedoek of vaatdoekje onder de kom. De doek voorkomt dat de kom tijdens het roeren gaat schuiven. Doe de dooiers samen met de mosterd en de azijn in een kom. Voeg wat zout en peper toe. Je kunt het beste witte peper gebruiken omdat zwarte je mayonaise 'spikkeltjes' bezorgt.

Mayonaise kun je maken met zonnebloem- of maïsolie, maar ook met olijfolie, of een mix van oliën. Olijfolie is – zeker als je extra vierge gebruikt – krachtiger van smaak en daardoor nadrukkelijker in mayonaise aanwezig. Hou je daar niet van, gebruik dan alleen zonnebloemolie of voeg minder olijfolie toe.

Doe de olie in een maatbeker. Als je zowel zonnebloemolie en olijfolie wilt gebruiken, meet dan eerst de zonnebloemolie af. Deze kun je namelijk het beste als eerste toevoegen; mocht de mayonaise schiften, dan heb je tenminste niet dure olijfolie verspild. Om te zorgen dat het eimengsel zich mengt met de olie, moet je de olie langzaam toevoegen. Giet de olie in eerste instantie er druppel voor druppel door. Terwijl je met je ene hand de olie toevoegt, roer je met je andere hand de olie door het mengsel. Wanneer de saus dik wordt, kun je de olie in een klein straaltje bij het mengsel gieten. Hoe dikker de saus wordt, hoe meer olie je tegelijkertijd kunt toevoegen. Blijf roeren totdat alle olie is toegevoegd. Als laatste het

## Mayonaise

---

citroensap toe voegen. Roer het sap goed door de saus en breng de mayonaise verder op smaak met peper en zout. Is de mayonaise naar je zin, zet 'm dan in de koelkast totdat je 'm gebruikt.

Tip:

Als je poging mislukt is, kan je je mayonaise nog redden. Neem een eigeel en wat mosterd in een mengkom. Meng de geschift mayonaise voorzichtig onder het eigeel en de mosterd. Als je mayonaise meer glanst, doe je er wat azijn of water bij. Kruid met peper en zout.

Gebruik eens cayenne peper in plaats van witte peper.

## McDonalds Saus

---

Menugang Bijgerecht  
Keuken Amerikaans  
Bron

Soort Vegetarisch  
Type Saus

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### **Ingrediënten**

Recept 1:

1/2 kopje mayo  
2 el franse dressing  
4 tl zoete augurken blokjes  
1 el klein gehakte uitjes  
1 tl wittewijn azijn  
1 tl suiker  
mispuntje zout



Recept 2:

2 el mayonaise  
1/2 el ketchup  
1 tl mosterd  
1 el piccalilly  
1 afgestreken el gesnipperde ui  
1 augurk gesnipperd  
snufje zout  
1 1/2 tl suiker  
paar druppels azijn

### **Bereiding**

Recept 1:

Doe de mayonaise met de Franse dressing in een kom en meng goed door elkaar (Franse dressing: druppeltje azijn, druppeltje Arachide olie, knoflook pasta, peper, beetje zout, beetje suiker en een druppeltje ketchup. Flink roeren.) Doe er dan de andere ingrediënten bij en meng deze er door.

Recept 2:

Meng de mayonaise met de ketchup, de mosterd en de piccalilly. Voeg de ui en augurk toe. Voeg wat zout toe en de suiker toe. Voeg tenslotte de azijn toe. Meng alles goed en proef regelmatig.

Te zuur: meer suiker en piccalilly, (voorzichtig met ketchup). Te zoet: iets meer azijn en/of zout, (voorzichtig met mayo en mosterd). Probeer te voorkomen dat de saus naar mayo smaakt.

## Melksaus

---

Menugang Bijgerecht  
Keuken Belgisch  
Bron

Soort Vegetarisch  
Type Saus

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

flinke klont echte boter  
300 ml melk  
peper en zout  
nootmuskaat

### ***Bereiding***

Laat de boter even bruinen in een steelpannetje en voeg dat de melk toe.  
Laat even opkoken en breng op smaak met zout, peper en nootmuskaat.

## Mierikswortel Saus

---

Menugang Bijgerecht

Soort Vegetarisch

Snel Nee

Keuken Wereldkeuken

Type Saus

Slank Nee

Bron

Sterren

---

### ***Ingrediënten***

1 tbsp geraspte mierikswortel, vers of uit een pot

2 tbsp magere yoghurt of crème fraîche

zout en peper

schijf citroen (1/4 ongeveer)

2 el gehakte bieslook (optioneel)



### ***Bereiding***

Doe de mierikswortel en yoghurt of crème fraîche in een kom voeg de kruiden toe.

Knijp de citroen erboven uit en meng het goed door.

Voeg de gehakte bieslook (wanneer gebruikt) en meng nogmaals. Proef de saus, als het te heet is meer yoghurt toevoegen of meer mierikswortel als je het heter wilt hebben.

## Mosterd-Dille Saus

---

Menugang Bijgerecht  
Keuken Noors  
Bron

Soort Vegetarisch  
Type Saus

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

2 el witte wijnazijn  
3 el suiker  
2 el fijne mosterd  
2 el fijn gehakte dille  
5-6 el olie

### ***Bereiding***

Verwarm de azijn op een laag pitje en los hierin de suiker op (niet laten koken).

Meng er de mosterd door samen met de dille zodat een glad geheel ontstaat.

Klop vervolgens de olie in een dun straaltje door de saus met een mixer (hoeveelheid afhankelijk van hoe de saus is)

Lekker bij graved lax en ander visgerechten.

## Mosterdroomsaus

---

Menugang	Bijgerecht	Soort	Vegetarisch	Snel	Nee
Keuken	Belgisch	Type	Saus	Slank	Nee
Bron	Bevat: eiwit 3 g - vet 23 g - koolhydraten 5 g		per persoon	240 kcal	Sterren

---

### ***Ingrediënten***

1 el mosterd  
100 g zure room  
1 el bieslook  
zout en peper



### ***Bereiding***

Klop de mosterd met de zure room. Snipper de bieslook en meng deze erdoor en breng op smaak met zout en peper.

lekker bij: karbonade,kipspies,entrecote en speklapjes.

## Mosterdroomsaus

---

Menugang Bijgerecht

Soort Vegetarisch

Snel Nee

Keuken Frans

Type Saus

Slank Nee

Bron

Sterren

---

### **Ingrediënten**

1 beker slagroom (250 ml)

1/2 groentebouillontablet

3 el Dijon mosterd

1/2 bakje bieslook (a 25 g), fijngesneden



### **Bereiding**

Doe de slagroom in een steelpan samen met het 1/2 bouillontablet. Breng aan de kook en laat 5 minuten inkoken op middelhoog vuur.

Voeg de mosterd toe en warm 3 minuten mee. Roer de bieslook erdoor en serveer.

Lekker met varkenslapjes of -rollade met gebakken aardappelen.

### Tip

U kunt de mosterd-roomsaus 1 dag van tevoren bereiden. Verwarm de saus vlak voor serveren in een steelpan al roerend op laag vuur in 5 minuten.



## Mousselinesaus

---

Menugang Bijgerecht  
Keuken Frans  
Bron

Soort Vegetarisch  
Type Saus

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### **Ingrediënten**

250 g ongezouten roomboter, geklaard  
3 eierdooiers  
3 el water  
3 el witte wijnazijn  
½ dl room 40%, half opgeklopt  
witte peper en zeezout  
Cayennepeper en/of citroensap (optioneel)

Twee:

0.4 dl water  
2 cl azijn  
5 eidooiers  
15 g roomboter  
½ citroen (sap)  
1 dl room  
peper  
zout

### **Bereiding**

Boter klaren: smelt de boter “au-bain-marie”, dit is de veiligste manier. Men kan het ook gewoon op het vuur, maar zorg er dan voor dat de boter niet oververhit geraakt (dus niet laten bruinen, enkel laten smelten – zie kooktip 1).

De eierdooiers in een pan doen, water en azijn (zie kooktip 2) toevoegen.

Het pannetje op een zacht vuurtje zetten en kloppen, ervoor zorgend dat de volledige bodem van de pan beroerd wordt. Gebruik dus de juiste pan: een sauteuse of een pan met afgeronde hoeken en een garde in de juiste verhouding tot de pan.

In het begin zal het dooiermengsel zachtjes aan schuim vormen en dan wordt het een vrij dik stevig schuim (tussen de 5 à 10 minuten). Dit zal proberen worden, want men moet weten wanneer te stoppen: de eierdooiers moeten gaar zijn, maar mogen niet veranderen in roerei! Dus het vuur niet te laag, maar zeker ook niet te hevig – het wordt wat spelen door de pan op en van het vuur te halen, terwijl men klopt. Een veiligere manier is weeral au-bain-marie.

De pan met het opgeklopt schuim, van het vuur af, een minuutje laten afkoelen (steeds blijven kloppen, want de pan blijft nog een tijdje warmte afgeven).

Klop er vervolgens de geklaarde boter door, zoals bij een mayonaise, eerst geleidelijk aan (druppelsgewijs) daarna meer en meer (in een straaltje).

Zoals gezegd moet er een mayonaise-achtige saus ontstaan. Is ze te dik, kan men het verdunnen door er wat druppels heet water aan toe te voegen.

Op smaak brengen met peper en zout, en eventueel cayennepeper en/of citroensap.

De Hollandaisesaus indien nodig terug opwarmen op het vuur (rechtstreeks op het vuur of au-bain-marie), maar zeker niet laten koken, anders gaat ze onherroepelijk schiften.

Juist voor het opdienen de half opgeklopte room voorzichtig door de Hollandaisesaus spatelen.

Twee:

Pers de citroen.

## Mousselinesaus

---

Smelt de boter.

Mousselinesaus is een Hollandse saus waaraan op het laatste ogenblik geklopte room wordt toegevoegd (de helft van de basissaus).

Hollandse saus:

Laat water, azijn en citroensap inkoken.

Voeg één voor één de eierdooiers toe op een zacht vuur, onder voortdurend kloppen.

Voeg in een dun straaltje de gesmolten boter toe, breng op smaak met peper en zout.

Tip:

Wanneer aan de mousselinesaus 1 el mosterd wordt toegevoegd, spreekt men van 'Dijonaisesaus'.

Beide sausen gaan goed samen met gebakken of geroosterde vis.

## Multi Saus

---

Menugang	Bijgerecht	Soort	Vegetarisch	Snel	Nee
Keuken	Nederlands	Type	Saus	Slank	Nee
Bron				Sterren	

---

### ***Ingrediënten***

3 sjalotjes  
4 el fritessaus  
1 el franse mosterd  
1/4 tl kerriepoeder  
1 el curryketchup  
peper  
1/4 tl paprikapoeder  
1/2 tl gedroogde gemengde tuinkruiden

### ***Bereiding***

Snij de sjalotjes heel fijn.

Doe de fritessaus in het schaaltje en meng er de rest van de ingredienten, behalve de paprikapoeder en de gedroogde tuinkruiden, door heen.

Strooi dan wat paprikapoeder en wat gedroogde tuinkruiden er over heen.

Tips:

Pas de hoeveelheden aan je eigen smaak aan.

Je kunt deze saus overal bij eten.

## Murri- of Taotjosaus

---

Menugang	Bijgerecht	Soort	Vegetarisch	Snel	Nee
Keuken	Marokkaans	Type	Saus	Slank	Nee
Bron				Sterren	

---

### ***Ingrediënten***

50 g honing  
1/4 tot 1/2 kweeper (afhankelijk van of je een grote of kleine kwee hebt)  
3 sneden witbrood, donker geroosterd en daarna verkruid  
5 fijngehakte walnoten  
1 el zetmeel (liefst tarwezetmeel, maar als dat niet verkrijgbaar is maïzena)  
1 el johannesbroodpitmeel  
2/3 tl elk van anijszaad, venkelzaad, zwart uienzaad (nigella), geroosterd in een droge koekepan  
1/3 tl selderijzaad  
plukje saffraan  
150 tot 200 g zout  
5 dl water  
1 el citroensap

### ***Bereiding***

Breng de honing aan de kook in een pan met dikke bodem. Zet het vuur uit als de honing kookt, breng daarna de honing opnieuw aan de kook. Herhaal dit een paar keer. De honing zal donkerder van kleur worden en een gecaramelliseerde smaak krijgen. Vermaal zaden en walnoten in een blender of vijzel. Doe nu alles behalve het citroensap bij de honing in de pan. Breng aan de kook, zet dan het vuur laag en laat zonder deksel zachtjes sudderen totdat ongeveer eenkwart van het volume is verdampt (= éénderde van het water, maar er zitten ook andere ingrediënten in).

Je hebt nu een hele dikke brei gekregen. Terecht stelt Friedman voor dat je deze het beste door een pureeknijper kunt persen, want zeven door een doek lukt hier echt niet mee. Roer tot slot het citroensap erdoor.

Je kunt de gezeefde brei héél lang in de koelkast bewaren. Het stijft op tot een gelei, want kweeën bevatten veel pectine.

Het recept suggereert dat je als je water toevoegt aan de achtergebleven prut nog een tweede aftreksel kunt maken. Ik vind het resultaat daarvan niet echt geweldig.

## Nuoc Chamsaus

---

Menugang Bijgerecht

Soort Vegetarisch

Snel Nee

Keuken Vietnamees

Type Saus

Slank Nee

Bron

Sterren

---

### ***Ingrediënten***

2 teentjes knoflook, fijngesneden

1 tl gemalen droge chilischilfers

3 el suiker

2 el limoensap

4 el vissaus

225 ml water

### ***Bereiding***

In een middelgrote kom knoflook, chilipeper, suiker, limoensap, vissaus en water vermengen en naar smaak kruiden.

## Oosterse Marinade

---

Menugang -	Soort -	Snel	Nee
Keuken Aziatisch	Type -	Slank	Nee
Bron		Sterren	

---

### ***Ingrediënten***

2 el zoete sojasaus (ketjap of Japanse)  
1/2 el gedroogde gemberpoeder of 1 el verse geraspte gember  
2 el zoete chillisous  
1 middelgrote teen knoflook  
eventueel een zeer fijn gesnpperd sjalotje

### ***Bereiding***

Meng in een ruime schaal de chillisous en de sojasous en daar weer de gember doorheen.  
Pers er de knoflookteen boven uit en meng er ook door. Als u een sjalotje gebruikt deze er ook doormengen.

Lekker met verschillende soorten vlees en kip.

#### Tip:

Gebruik de marinade in de eindbereiding door deze aan het gerecht toe te voegen en even in te laten koken voor een zeer smakelijk resultaat.

## Oosterse Marinade No. 2

---

Menugang	Bijgerecht	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	Aziatisch	Type	Marinade	Slank	Nee
Bron	halve kop marinade			Sterren	

---

### ***Ingrediënten***

- 4 el zoute soja saus (bijv. Kikkoman)
- 2 el oester saus
- 1 el Sesam Olie
- 4 el Bruine Basterdsuiker (aangedrukt)
- 1 tl Chinees vijf kruiden poeder
- 1 tl Chili Olie

### ***Bereiding***

- Doe alle ingrediënten bij elkaar en mix grondig.
- Laat het vlees hier minstens 1 uur in marineren, maar liever de hele nacht.

## Oosterse Saus

---

Menugang Bijgerecht  
Keuken Aziatisch  
Bron

Soort Vegetarisch  
Type Saus

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

1 pakje Mon Chou Pan & Oven  
200 g witte kool OF 4 stelen paksoi  
2 appels  
1 ui  
3 el ketjap manis  
1 tl sambal  
20 g boter  
zout en peper  
scheutje olie

### ***Bereiding***

Snipper een ui

Was de witte kool of de stelen paksoi en snij deze in reepjes. Schil 2 appels en snij ze in blokjes

Verhit de olie in een wok. Temper het vuur en voeg de gesnipperde uit, 1 tl sambal, kool of paksoi en de appelblokjes toe.

Roerbak gedurende 4 minuten. Roer 3 el ketjap manis en een pakje Mon Chou Pan & Oven door het mengsel en verwarm de saus nog eens 2 minuten.

Voeg naar smaak zout en peper toe



## Paddenstoelen Gehaktsaus

---

Menugang Bijgerecht  
Keuken Nederlands  
Bron

Soort Vlees  
Type Saus

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

250 g gemengde paddenstoelen  
1 rode ui  
20 kerstomaatjes  
5 el olijfolie  
200 g rundergehakt  
zout en peper  
0,5 l gezeefde tomaten uit pakje  
enkele basilicum blaadjes



### ***Bereiding***

Hak de basilicum grof.

Verhit 2 el olie in een koekenpan en bak hierin het gehakt rul en gaar. Snijd de uien in ringen en voeg deze tijdens het bakken bij het gehakt. Snijd de tomaatjes in tweeën en bortsel de paddenstoelen en snijd ze in plakjes.

Doe 3 el olie in een andere pan en bak de paddenstoelen snel knapperig en lichtbruin. Doe de paddenstoelen bij het gehakt en vervolgens de gezeefde tomaten en de kerstomaatjes. Warm alles goed door en voeg als laatste, vlak voor het opdienen, de basilicum toe.

Lekker bij pasta.

## Paddenstoelen Roomsaus

---

Menugang Bijgerecht  
Keuken Belgisch  
Bron

Soort Vegetarisch  
Type Saus

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

2 el boter  
2 sjalotten  
1 teen knoflook  
1 schaal paddenstoelenseizoens melange 150g  
100 ml witte wijn  
250 ml (wild)fond  
100 ml slagroom  
1 el aardappelzetmeel

### ***Bereiding***

Snipper de sjalotten en snijd de paddenstoelen in reepjes en pel de knoflook.

Verhit 2 el boter in een koekenpan en fruit de sjalot 5 minuten zonder deze te laten kleuren en pers de knoflook erboven uit.

Voeg de paddenstoelen toe en bak 5 minuten op middelhoog vuur. Blus af met de witte wijn en laat het gerecht inkoken tot ongeveer de helft.

Haal 2/3 van de paddenstoelenmix uit de wijn en houd ze apart. Voeg aan de rest de wildfond toe en laat 5 minuten koken.

Voeg de room toe en kook nogmaals 5 minuten. Roer dan de overige paddenstoelen door de saus.

Roer, om de saus te binden, het aardappelzetmeel los met 2 el water en voeg het toe aande saus.

## Paddestoelen-Wijnsaus

---

Menugang	Bijgerecht	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	Nederlands	Type	Saus	Slank	Nee
Bron				Sterren	

---

### **Ingrediënten**

50 g boter  
1 sjalot, fijn gesnipperd  
4 portobello champignons, in plakjes  
375 ml rode wijn  
800 ml runderbouillon  
1 teentje knoflook, fijn gesneden  
1/2 tl gedroogde tijm  
1/4 tl zout, of naar smaak  
versgemalen zwarte peper  
2 el witte bloem

### **Bereiding**

Smelt de boter in een grote koekenpan op middelhoog vuur. Bak de sjalot, voeg de paddestoelen toe en bak afgedekt ongeveer 5 minuten. Verwijder de paddestoelen uit de pan en zet opzij. Giet 400 ml bouillon en rode wijn in de pan. Zet het uur hoger en breng aan de kook. Laat het mengsel koken totdat het is verminderd met 1/3.

Als de saus teruggebracht is met 1/3, roer je er de resterende 400 ml bouillon, knoflook en tijm door. Breng weer aan de kook en kook verder voor nog eens 5 tot 10 minuten. De saus moet dun zijn. Klop de bloem erdoor en laat koken tot de saus de gewenste dikte heeft. Proef en kruid extra indien nodig. Roer de gebakken paddestoelen erdoor.

## Pastasaus van Paddenstoelen

---

Menugang Bijgerecht

Soort Vegetarisch

Snel Nee

Keuken Nederlands

Type Saus

Slank Nee

Bron

Sterren

---

### ***Ingrediënten***

50 ml olijfolie

2 sjalotjes, zeer fijngesnipperd

2 takjes tijm, alleen de blaadjes

4 teentjes knoflook, gesnipperd

400 g gemengde paddenstoelen

125 ml kookroom

4 eetl. gehakte platte peterselie

1 theel. citroenrasp en citroensap naar smaak

zout en versgemalen peper



### ***Bereiding***

Verwarm de olie en fruit hierin de sjalotjes en tijm circa 4 minuten op lage stand. Voeg de knoflook en paddenstoelen toe en roerbak op middelhoge stand in circa 2 minuten lichtbruin. Voeg de kookroom toe maar laat niet meer koken. Voeg als laatste de peterselie en citroenrasp toe. Breng op smaak met citroensap, zout en peper. Meng door pasta.

## Pepermosterdsaus

---

Menugang Bijgerecht

Soort Vegetarisch

Snel Nee

Keuken Frans

Type Saus

Slank Nee

Bron

Sterren

---

### ***Ingrediënten***

2 el groene peperkorrels (potje)

40 g boter

40 g bloem

3 dl bouillon (van tablet of kalfsfond)

2 dl kookroom

2 tl mosterd (Franse mosterd (Dijon) of een mosterd naar keuze)

### ***Bereiding***

Laat de peperkorrels uitlekken. Smelt de boter, voeg de bloem toe en roer goed. Giet er in gedeelten de bouillon bij. Breng de saus aan de kook en kook deze enkele minuten onder goed roeren door. Roer de room erdoor maar kook niet meer. Meng de groene peperkorrels en de mosterd erdoor.

## Pikante Vlees Saus

---

Menugang Bijgerecht  
Keuken Aziatisch  
Bron

Soort Vegetarisch  
Type Saus

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

20 g gember geraspt  
1 el olie  
1 teen knoflook fijn gehakt  
150 ml appelsap  
2 el pruimenkompot of jam  
3 el sojasaus  
5 el zoete chillisaus

### ***Bereiding***

De olie in een steelpan verhitten en de gember en de knoflook kort fruiten.  
Dan de appelsap, kompot, soja en chillisaus toevoegen, aan de kook brengen en in laten koken tot sausdikte.

Lekker bij varkensvlees en kip.

## Pinda Sate Saus

---

Menugang Bijgerecht  
Keuken Aziatisch  
Bron

Soort Vegetarisch  
Type Saus

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### **Ingrediënten**

- 1 rode peper, zaadlijsten verwijderd
- 1 cm verse gember (zakje 150 g), geschild
- 3 tenen knoflook
- 1 zak pinda's, gezouten (250 g)
- 1 pakje kokosmelk (200 ml)
- 4 el ketjap manis

Hakmolen



### **Bereiding**

Snijd de rode peper, gember en knoflook in stukjes en doe in de keukenmachine. Voeg de pinda's toe en maal zo fijn mogelijk.

Verwarm de kokosmelk in een steelpan. Voeg het pindamengsel toe en breng al roerend tegen de kook aan. Voeg 200 ml heet water en de ketjap toe en laat nog 2 min. zachtjes koken. Voeg eventueel extra water toe als de saus nog te dik is. Lekker bij gegrilde kipspiesjes, frietjes of als dip voor stukjes brood.

## Pindasaus

---

Menugang Bijgerecht  
Keuken Aziatisch  
Bron

Soort Vegetarisch  
Type Saus

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

1 ui  
1/4 tl knoflook  
1 el olie  
2 el pindakaas  
2 el ketjap  
1 el azijn  
beetje water

### ***Bereiding***

Olie in een steelpan doen en ui en knoflook glazig bakken. Voeg de pindakaas toe met de ketjap en de azijn en roer goed door.

Voeg wat water (of wanneer u wilt wat melk) toe zo dat de saus wat dunner is als hij moet zijn. Roer regelmatig door tot de maaltijd gereed is.



## Pindasaus zelf gemaakt

---

Menugang Bijgerecht

Soort Vegetarisch

Snel Nee

Keuken -

Type Saus

Slank Nee

Bron

Sterren

---

### ***Ingrediënten***

2 sjalotten

1 teen knoflook groot

200 g verse gezouten pinda's

1 limoen

1 el goela djawa

snuf trassi

scheut kikkoman sojasaus

1/2 Spaanse peper

melk



### ***Bereiding***

Pers de limoen uit, verwijde de zadjes uit de peper. Doe alle ingredienten in een hakmolen en draai het pulsgewijs tot een homogene massa.

Verhit de massa op een laag vuur en voeg zoveel melk toe om de gewenste dikte te krijgen.

## Pizzasaus

---

Menugang Bijgerecht  
Keuken Italiaans  
Bron

Soort Vegetarisch  
Type Saus

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### **Ingrediënten**

1 ui (fijngesnipperd)  
2 el olijfolie  
2 teentjes knoflook  
1/2 tl suiker  
4 dl gezeefde tomaten (uit een pak)  
1/2 tl Italiaanse kruiden / oregano  
1/2 tl zout



### Variatie:

250 ml gepureerde tomaten uit blik of pak  
1 tl Italiaanse kruiden / oregano  
1 el olijfolie  
1 á 2 teentjes knoflook  
peper  
zout

### **Bereiding**

Verhit de olie in een steelpan en fruit de ui. Pers de gepelde teentjes knoflook erboven uit en voeg de suiker toe. Voeg de gezeefde tomaten en de kruiden toe en laat de saus op een laag vuur circa 20 minuten zachtjes pruttelen tot hij dik en geurig is. Wel regelmatig even doorroeren! Na ca. 20 minuten is de pizzasaus klaar voor gebruik.

Tip 1: Deze saus is ook in te vriezen! Ook lekker als sausje bij bv gehaktbal, hamburger, saucijsjes, enz.

### Variatie:

Doe de tomaten in een pan verhit deze. Roer er de Italiaanse kruiden / oregano en de olijfolie door. Breng de saus op smaak met peper en zout en de uitgeperste teentjes knoflook. Je saus is nu klaar voor gebruik

## Poivrade Saus

---

Menugang Bijgerecht

Soort -

Snel Nee

Keuken Frans

Type Saus

Slank Nee

Bron

Sterren

---

### ***Ingrediënten***

250 g afsnijdsel van haarwild

150 g mirepoix

1/2 dl azijn

1/2 dl witte wijn

1 dl wildmarinade

1/2 dl olie

8 fijngewreven peperkorrels

9 dl demiglace saus

1 dl wildfond

### ***Bereiding***

Laat de afsnijdsels met de mirepoix in olie door en door bruin sauteren. Blus met de witte wijn en de azijn en laat het geheel reduceren. Voeg de demiglace toe en de marinade en laat het nog een uur zachtjes koken. Voeg de peper toe en laat weer 10 minuten koken. Passeer de saus onder druk, verwarm ze nogmaals en maak ze af met de wildfond.

## Pomodorisaus

---

Menugang Bijgerecht  
Keuken Italiaans  
Bron

Soort Vegetarisch  
Type Saus

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

1 middelgrote ui  
2 teentjes knoflook  
1 el olijfolie  
1 kg rijpe pomodori tomaten  
zout en peper  
15 g groene olijven  
handje verse basilicum blaadjes  
50 g geraspte Parmazaanse kaas

### ***Bereiding***

Hak de ui en de knoflook fijn en de tomaten grof. De olijven fijn hakken.  
Verhit de olie in een pan en fruit de ui en de knoflook zolang dat de ui zacht is maar niet gekleurd.  
Roer er 750 g van de tomaten, zout en peper door. Aan de kook brengen en het gas laag zetten. Stoof, onafgedekt, 15 minuten, onder af en toe roeren. Roer de overgebleven gehakte tomaten erdoor met de olijven en de basilicum en warm goed door.

### Tip:

In plaats van verse tomaten kan men ook 2 1/2 blik hele tomaten op sap nemen. Men moet dan het sap afgieten en telkens iets bijvoegen als de saus te droog dreigt te worden.

## Porcini Saus

---

Menugang Bijgerecht  
Keuken Italiaans  
Bron

Soort Vegetarisch  
Type Saus

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

3 potten paddenstoelen fond  
60 g gedroogde porcini  
2 takjes tijm  
1/2 takje rozemarijn  
3 blaadjes salie  
125 ml slagroom  
50 g koude roomboter

### ***Bereiding***

Laat de porcini ca. 30 minuten in wat fond weken. De rest van de fond in een pan doen samen met de kruiden. Fond tot ongeveer de helft inkoken. Het weekvocht van de porcini door een fijne zeef toevoegen. Porcini toevoegen en het geheel inkoken tot er een kwart van het oorspronkelijke vocht overblijft. Slagroom toevoegen. Koude boter erdoor kloppen. Lekker bij bv. lamscarre, biefstuk, konijn, hartige flensjes met parmaham.

## Provençaalse saus

---

Menugang Bijgerecht  
Keuken Frans  
Bron

Soort -  
Type Saus

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

5 fijngehakte sjalotten  
4 fijngehakte tenen knoflook  
olijfolie  
6 gepelde tomaten  
peper en zout  
kruidentuil (1 tak tijm, 1 laurierblad en 3 peterseliestengels  
samengebonden met keukentouw)  
suiker  
droge witte wijn  
fijngehakte peterselie



### ***Bereiding***

Stoof de sjalot en knoflook aan in olijfolie. Hak de tomaten fijn en voeg toe, kruid met peper en zout. Voeg de kruidentuil en een snuif suiker toe en laat 25 minuten zacht pruttelen. Werk de saus af met een scheut droge witte wijn en fijngehakte peterselie.

\* Eventueel kunt u deze basissaus verder afwerken met bijvoorbeeld plakken gestoofde champignon, fijngehakte paprika en andere aromatische groenten.

## Ragu a la Mama(Bolognesesaus)

---

Menugang Hoofdgerecht  
Keuken Italiaans  
Bron

Soort Vlees  
Type Saus

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### **Ingrediënten**

150 g winterpeen  
2 stengels bleekselderij  
30 g boter  
75 g Prosciutto di Parma (ham, in reepjes)  
400 g rundergehakt  
1 ui (gesnipperd)  
1 teen knoflook (fijngesneden)  
50 ml volle ronde droge rode Italiaanse wijn b.v. Chianti (of meer naar smaak)  
1 blik gepelde (pruim) tomaten (400 g)  
peper en zout



### **Bereiding**

Schrap de winterpeen en snijd in blokjes van een 1/2 x een 1/2 cm (brunoise). Snijd de bleekselderij in de lengte in repen en de repen in kleine stukjes.

Verhit de boter in een braadpan en bak de ham 4 minuten. Voeg het gehakt toe en bak in 4 minuten rul. Schep het ham-gehaktmengsel met een schuimspaan in een kom.

Bak de winterpeen, bleekselderij, ui en knofl ook 5 minuten in het achtergebleven bakvet. Voeg het ham-gehaktmengsel toe.

Doe de wijn en tomaten erbij. Breng aan de kook en laat met de deksel schuin op de pan op laag vuur minimaal 1 uur op een klein pitje zachtjes koken. Roer af en toe. Voeg water toe als de saus te droog wordt. Breng op smaak met peper en eventueel zout.

Lekker met spaghetti.

Varieer eens met b.v. (kastanje) champignons of porcini als extra toevoeging.

## Ragu di Carne

---

Menugang Hoofdgerecht  
Keuken Italiaans  
Bron

Soort Vlees  
Type Bakken

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### **Ingrediënten**

250 ml vleesbouillon  
1 el gedroogde Italiaanse kruiden  
1 blikje tomatenpuree (140 g)  
200 ml droge rode wijn liefst een Italiaanse b.v. Chianti  
1 kg runderbraadlappen  
100 g ontbijtspek  
2 el olijfolie  
2 stengels bleekselderij  
2 flinke bospenen  
1 grote ui



### **Bereiding**

Snipper de ui en snij de bospenen en de bleekselderij in piepkleine blokjes. Snijd het spek in reepjes. Hak het vlees heel fijn (of kies voor rundergehakt).

Fruit de ui, wortel en bleekselderij 10 minuten heel zachtjes in een braadpan met olijfolie tot ze gaar zijn en glanzen.

Bak het spek 2-3 minuten zachtjes mee. Voeg dan het vlees toe en bak dit al omscheppend rul.

Schenk de wijn erbij, verwarm het geheel 2-3 minuten en roer dan de tomatenpuree, Italiaanse kruiden, versgemalen zwarte peper en bouillon erdoor.

Breng alles al roerende aan de kook en laat de saus 1 1/2 uur afgedekt heel zachtjes sudderen tot het een lekkere saus wordt.

Laat de saus eventueel nog wat langer zonder deksel pruttelen, zodat hij dikker wordt.

Breng de saus op smaak met zout.

Serveer de ragù met spaghetti, tagliatelle of verwerk de ragù in lasagne.



## Ravigote Saus

---

Menugang Bijgerecht

Soort Vegetarisch

Snel Nee

Keuken Frans

Type Saus

Slank Nee

Bron 1 liter

Sterren

---

### ***Ingrediënten***

850 ml vinaigrettesaus

30 g mosterd

3 hardgekookte eieren, gehakt

### ***Bereiding***

Meng alle ingrediënten door elkaar.

## Robert Saus

---

Menugang Bijgerecht  
Keuken Frans  
Bron

Soort -  
Type Saus

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

1 grote ui  
2 dl witte wijn  
3 dl demiglace saus  
poedersuiker  
mosterd

### ***Bereiding***

Maak de ui schoon en hak ze zeer fijn. Doe ze in een pan en geef er de wijn bij. KReduceer deze tot 1/3. Voeg er dan de Demiglace saus bij en laat nog 10 minuten zachtjes koken. Men kan de saus door een zeef passeren of de ui erin laten, dit is ter keuze. We maken de saus af met wat poedersuiker en een eetlepel mosterd, niet meer laten koken.

## Rode Saus

---

Menugang Bijgerecht

Soort Vegetarisch

Snel Nee

Keuken Wereldkeuken

Type Saus

Slank Nee

Bron

Sterren

---

### **Ingrediënten**

2 uien  
een scheutje olijfolie  
800 g tomatenvlees of blokjes in blik  
80 g tomatenpuree (geconcentreerd)  
1 tl sambal (naar smaak)  
1 tl suiker  
enkele takjes basilicum  
enkele takjes tijm  
enkele takjes oregano  
1/2 dl rode wijn  
peper  
zout



### **Bereiding**

Zet een stoofpan op een matig vuur en schenk er een scheutje olijfolie in.

Pel de uien en snipper ze grof. (Later zeven we de saus.)

Stoof de stukjes ui in de hete olijfolie. Roer regelmatig even in de pan.

Voeg een scheepje suiker en de geconcentreerde tomatenpuree erbij. Schep ook wat sambal in de pan, tenzij je geen licht-pikante saus wenst.

Laat alles enkele minuten bakken. Roer regelmatig even in de pot.

Schenk de rode wijn bij de groenten en laat het vocht voor een groot deel verdampen.

Giet de inhoud van de blikken met tomatenstukjes erbij

Knip de verse kruiden (tijm, oregano en basilicum), spoel ze even onder stromend water en hak ze fijn. Verwijder eventuele taaie takjes. Strooi de fijne kruiden in de pot en laat de saus 10 minuten pruttelen op een zacht vuur.

Mix de saus fijn met de staafmixer. Neem een tweede pot en plaats er een fijne zeef boven. Schep de saus met een pollepel in de zeef en druk ze er met de bodem van de lepel doorheen. Gooi de droge pulp weg.

Proef de saus en voeg naar smaak wat peper en zout toe.

## Rode Wijn-Geitenkaas Saus

---

Menugang Bijgerecht  
Keuken Frans  
Bron

Soort -  
Type Saus

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

2 dl rode wijn  
1 kippenbouillonblokje voor 3 dl bouillon  
klein drupje olie  
1 slatje fijngesnipperd  
(1 klein teentje knoflook)  
2 el kruidenroomkaas  
4 plakjes verse geitenkaas

### ***Bereiding***

Doe de olie in een sauspan en fruit de sjalot op een laag vuur glazig (eventueel met de uitgeperste knoflook)

Voeg de rode wijn en de bouillon toe en laat het tot de helft inkoken (reduceren).

Roer de kruidenroomkaas en de geitenkaas erdoor en breng op smaak met zout en peper.

Lekker bij biefstuk, entrecot, ribeye, tounedos en chateau briant.

## Rode wijn-mosterdsaus

---

Menugang Bijgerecht  
Keuken Belgisch  
Bron

Soort -  
Type Saus

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

3-4 el vleesjus

¼ l rode wijn

2-3 el (grove) Zaanse mosterd

peterselie, fijngehakt

### ***Bereiding***

Bak vlees (b.v. biefstuk) met boter in een hete pan om en om mooi bruin.

Giet de wijn, de vleesjus en de mosterd in de pan en laat even goed doorkoken, onderwijl goed doorroeren.

Strooi de gehakte peterselie erdoor en serveer de saus bij oa biefstuk.

## Romige Pastasaus met Beenham en Oesterzwammen

---

Menugang Bijgerecht

Soort Vlees

Snel Nee

Keuken Italiaans

Type Pasta

Slank Nee

Bron

Sterren

---

### ***Ingrediënten***

1 el boter of vloeibaar bakproduct

1 sjalotjes fijngenhakt

50 ml droge witte wijn

200 ml kookroom

150 g beenham in repen

1 el olijfolie

200 g oesterzwammen

2 teentje knoflook in plakjes



### ***Bereiding***

Breng een pan met ruim water en zout aan de kook. Verhit de boter en fruit hierin de sjalot circa 3 minuten. Voeg de wijn en room toe en laat een paar minuten inkoken. Breng op smaak met zout en versgemalen peper en voeg de hamreepjes toe. Laat niet verder koken. Verhit tegelijkertijd de olie in een koekenpan en bak de oesterzwammen en knoflook op hoge stand aan beide kanten mooi bruin. Breng op smaak met zout en versgemalen peper.

## Romige Prei-champignonsaus

---

Menugang Bijgerecht  
Keuken Duits  
Bron

Soort Vegetarisch  
Type Saus

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

peper en zout  
3 el zonnebloemolie  
1 flinke prei  
250 g champignons  
100 g roomkaas met kruiden en knoflook (bijv. paturain of boursin)  
200 ml slagroom  
1 tl paprikapoeder

### ***Bereiding***

Maak de champignons schoon. Snij ze in plakjes. Maak de prei schoon. Snij deze in smalle ringetjes. Verhit de olie in een grote koekenpan.

Bak de champignons snel bruin. Voeg de prei eraan toe en bak 2 minuten mee. Voeg dan de roomkaas toe. Roer goed door. Doe de room erbij en breng alles aan de kook. Laat paar minuten doorkoken tot de room iets dikker begint te worden.

Maak op smaak met peper, zout en paprikapoeder.

Lekker bij schnitzels.

## Roomkaassaus

---

Menugang Bijgerecht  
Keuken Nederlands  
Bron

Soort Vegetarisch  
Type Saus

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

200 g verse roomkaas

200 ml melk

2 tl citroenrasp

3-4 el belegen Goudse kaas eventueel extra belegen

half bosje bieslook

### ***Bereiding***

Verwarm de melk op een laag vuur en los al roerend de roomkaas erin op.  
roer er van het vuur af de kaas, citroenrasp en de fijngeknipte bieslook door.



## Roomsaus

---

Menugang Bijgerecht  
Keuken Zwitsers  
Bron

Soort Vegetarisch  
Type Saus

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

1 ui gesnipperd  
50 g boter  
3 el witte wijnazijn  
125 ml slagroom

### ***Bereiding***

Verwarm de boter in een pan en bak de ui zacht en glazig.  
Giet er de azijn en de slagroom bij en breng aan de kook. Kook in tot 50% van het oorspronkelijke volume.

## Roomsaus met Salie

---

Menugang Bijgerecht  
Keuken Belgisch  
Bron

Soort Vegetarisch  
Type Saus

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

1 middelgrote ui  
50 g boter  
2 takjes verse of 2 tl gedroogde salie  
1 glas droge witte wijn  
2 dl kookroom  
desgewenst allesbinder  
zout en peper

### ***Bereiding***

Snipper de ui en laat met de salie glazig fruiten in de boter.  
Blus af met de wijn en laat dit kort inkoken.  
Roer door een zeef en doe weer terug in de pan. Voeg de room toe en laat kort koken.  
Bindt, wanneer nodig, de saus nog met wat allesbinder en breng op smaak met zout en peper.

Lekker met varkensvlees.

## Roomsaus op zijn Engels

---

Menugang	Bijgerecht	Soort	Vegetarisch	Snel	Nee
Keuken	Engels	Type	Saus	Slank	Nee
Bron				Sterren	

---

### ***Ingrediënten***

70 g boter  
70 g bloem  
7 dl kalfsbouillon kalfsbouillon  
zout, peper  
1 klein bosje peterselie  
2 dl slagroom  
1 dl ingekookt kooknat van champignons  
1 ui

### ***Bereiding***

Maak van de boter en de bloem een blanke roux. Leng deze aan met de kalfsbouillon, zodat er een gladde saus ontstaat. Voeg het champignonnat toe en de room en laat weer aan de kook komen. Voeg de schoongemaakte ui en peterselie toe en laat 20 minuten zachtjes koken. Vlak voor het serveren halen we de ui en de peterselie uit de saus. Breng ze op smaak met zout en peper. Serveer ze bij kalfsvlees.

## Rozemarijnsaus

---

Menugang	Bijgerecht	Soort	Vegetarisch	Snel	Nee
Keuken	Mediterraan	Type	Saus	Slank	Nee
Bron				Sterren	

---

### ***Ingrediënten***

75 g vloeibare boter  
150 ml witte wijn type Chardonnay  
1 el gehakte verse rozemarijn  
200 ml kookroom  
100 g blauwe bessen  
zout en peper

### ***Bereiding***

Verhit de boter in een pan, laat bruin worden en bak daarin het vlees (b.v. beenham) aan.  
Roer de wijn, rozemarijn en kookroom door het bakvet en laat inkoken tot saus dikte. Roer de blauwe bessen door de saus. Voeg zout en peper naar smaak toe.

## Salsa Brava

---

Menugang Bijgerecht  
Keuken Spaans  
Bron

Soort Vegetarisch  
Type Saus

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

1 middelgrote ui, fijngesnipperd  
2 teentjes geperste knoflook  
1 tl paprika poeder  
3 tl cayenne poeder  
400 g tomatenblokjes uit blik  
2 tl witte wijnazijn  
0,5 tl suiker  
zout  
olijfolie

### ***Bereiding***

Fruit de ui en knoflook in een beetje olijfolie, laat dit sudderen op een laag vuur. Voeg de paprika poeder en cayenne poeder toe en laat even meebakken.

Voeg de tomaat toe, zachtjes laten koken. Je kunt ervoor kiezen om de saus wat grover te laten of je kiest voor een heel glad mengsel door later de saus te pureren met de staafmixer. Wil je een grovere saus, roer dan heel voorzichtig door de tomaten.

Vervolgens voeg je de witte wijnazijn, suiker en zout toe en roer alles goed door.

Je kunt de saus zowel koud als warm serveren. In de koelkast te bewaren gedurende enkele dagen in een goed afgesloten en schone pot.

## Sauce à l'Indienne

---

Menugang Bijgerecht  
Keuken Frans  
Bron

Soort Vegetarisch  
Type Saus

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

1 ui  
25 g bloem  
25 g boter  
1 tl kerrie  
4 dl bouillon bouillon  
1/2 dl slagroom  
75 g geraspte kokosnoot

### ***Bereiding***

Maak de ui schoon en hak ze fijn. Fruit ze in de boter totdat ze glazig is. Voeg de kerriepoeder toe en laat mijoteren. Bestrooi ze met bloem zodat er een roux ontstaat. Voeg nu bouillon toe tot er een dikke saus ontstaat. Laat deze 20 minuten zachtjes koken. Laat apart de kokos 10 minuten in 2 dl water, tegen de kook aan, trekken. Pers de kokos dan uit en voeg het nat bij de saus. Passeer deze door een zeef. Voeg de room toe en laat nog heel even koken. Maak ze op smaak af met wat zout en eventueel wat worcestersaus.

## Sauce à la Crème

---

Menugang Bijgerecht  
Keuken Frans  
Bron

Soort Vegetarisch  
Type Saus

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

1/2 l béchamelsaus  
2 dl slagroom  
citroensap

### ***Bereiding***

Breng de béchamelsaus zachtjes aan de kook. Voeg er 1 dl slagroom bij en kook ze, onder voortdurend roeren, in tot 4 dl. Passeer de saus door een zeef. Breng ze terug op de oorspronkelijke hoeveelheid door er langzaam weer 1 dl slagroom bij te voegen en wat citroensap. De saus kan men serveren bij gepocheerde vis, bij gevogelte en bij eiergerechten.

## Sauce au Porto

---

Menugang Bijgerecht  
Keuken Frans  
Bron

Soort Vegetarisch  
Type Saus

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

1,5 dl port  
2 sinaasappels  
2 sjalotjes  
1/2 citroen  
zout  
cayennepeper  
40 g boter  
40 g bloem  
5 dl kalfsbouillon kalfsbouillon

### ***Bereiding***

Maak de sjalotjes schoon en hak ze fijn. Doe ze samen met de port en een beetje tijm in een pannetje en reduceer dit tot de helft. Haal met een sambaltrekker van een halve sinaasappel de oranje schil weg en voeg dit toe aan de port, evenals het sap van de sinaasappels en van de halve citroen. Geef er wat zout en cayennepeper bij. Laat alles nog eens 10 minuten zachtjes koken. Maak ondertussen van boter en bloem een blanke roux. Verdun deze met de kalfsbouillon totdat er een gladde saus ontstaat. Laat deze 20 minuten zachtjes koken. Voeg dan het port- sinaasappelmengsel toe. Kook nog even in. Passeer de saus. Men serveert deze saus bij wilde eenden en ander veerwild.



## Sauce Aux Fines Herbes

---

Menugang Bijgerecht  
Keuken Belgisch  
Bron

Soort Vegetarisch  
Type Saus

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

125 g roeryoghurt  
2 el mayonaise  
sap van 1/2 citroen  
3 el bieslook, fijngehakt  
2 el platte peterselie, fijngehakt  
3 el jonge uien, fijngehakt

### ***Bereiding***

Meng in een kom de yoghurt met de mayonaise, het citroensap, het bieslook, de platte peterselie en de jonge ui. Laat 30 minuten intrekken om de smaken te vermengen.

## Sauce aux Oeufs au Beurre Fondu

---

Menugang Bijgerecht  
Keuken Frans  
Bron

Soort Vegetarisch  
Type Saus

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

250 g boter  
1/2 citroen  
3 eieren  
peterselie  
zout en peper

### ***Bereiding***

Was de peterselie, blancheer ze dan twee minuten in kokend water, droog ze af en hak ze fijn. Kook de eieren in tien minuten hard. Spoel ze af onder de koude kraan. Smelt de boter en voeg zout en peper toe naar smaak. Hak de eieren in stukjes. Voeg ze toe aan de boter. Geef er een eetlepel peterselie bij. Serveer deze saus bij gepocheerde vis.

## Sauce Béarnaise

---

Menugang Bijgerecht  
Keuken Frans  
Bron

Soort Vegetarisch  
Type Saus

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

1 dl water  
1 dl dragonazijn  
7 peperkorrels  
4 eidooiers  
3 sjalotjes  
1 blaadje laurier  
300 g boter  
dragon  
kervel  
zout en peper  
cayennepeper  
worcestersaus

### ***Bereiding***

Breng het water met de azijn aan de kook. Maak ondertussen de sjalotjes schoon en hak ze fijn. Kneus de peperkorrels. Voeg de sjalotjes, peper en laurier bij het vocht en laat het 1/3 reduceren. Passeer het vocht en laat het wat afkoelen. Voeg er dan de dooiers bij. Smelt de boter maar laat ze niet heet worden. Zet de pan met de eidooiers au bain marie. Klop de compositie met de garde totdat de dooiers iets gaan binden. Voeg dan onder stevig kloppen langzaam de gesmolten boter toe. Er moet nu een dikke saus ontstaan, die de consistentie van een mayonaise heeft. Ben voorzichtig met het vuur, want iets te veel warmte doet de saus schiften. Hak de dragon en de kervel fijn. Voeg deze bij de saus en breng deze verder op smaak met zout, peper, cayennepeper en worcestersaus.

## Sauce Béarnaise d'Escoffier

---

Menugang	Bijgerecht	Soort	Vegetarisch	Snel	Nee
Keuken	Frans	Type	Saus	Slank	Nee
Bron	4 personen			Sterren	

---

### ***Ingrediënten***

Gastrique:

4 dl droge witte wijn

4 dl dragonazijn

8 el gehakte sjalotten, middelfijn moet in de zeef kunnen blijven hangen.

20 gr fijn gewreven dragontakjes

10 gr verse kervel

Sauce Bearnaise:

1 deel gastrique, ontdooid.

200 gr boter, koud en in blokjes gesneden.

3 eierdooiers, liefst gepasteuriseerde.

1 el gehakte verse dragon

1 tl gehakte verse kervel

2 gr grof gemalen peper, naar smaak aanpassen

mespuntje zout

mestpuntje cayennepeper

### ***Bereiding***

Pan, zeef, metalen kom met ronde bodem of een au-bain marie pan (abm-pan), en een flinke garde.

Gastrique:

De vloeistoffen inclusief ingrediënten rustig voor 2/3 inkoken, vervolgens door een grove zeef gieten, mag best wat groen in de reductie achterblijven ( Escoffier zou zich nu omdraaien ) en laten afkoelen. We hebben nu de gastrique.

Verdelen in 3 delen en invriezen, in b.v. kleine diepvrieszakjes

Sauce Bearnaise:

abm-pan of metalen kom : de ontdooid gastrique en eierdooiers op matig vuur licht opkloppen tot custard dikte, de saus is gaan binden door de langzame verwarming van de dooiers.

Vuur laag zetten en de koude klontjes boter rustig door de saus kloppen, als de boter is opgenomen in de saus, de pan van het vuur afhalen en abm lauw/warm houden. ( te warm laat schiften )

Peper, snufje zout en cayennepeper, de dragon en kervel toevoegen en door de saus roeren.

## Sauce Béarnaise Spéciale

---

Menugang Bijgerecht  
Keuken Frans  
Bron

Soort Vegetarisch  
Type Saus

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

1/2 l béarnaisesaus  
1 dl slagroom  
1 bosje peterselie

### ***Bereiding***

Als de béarnaisesaus klaar is, hakken we de peterselie fijn, bakken hem even in de frituur van 175 graden C. Klop de slagroom bijna stijf, roer hem samen met de gebakken peterselie door de béarnaisesaus en serveer.

## Sauce Bercy

---

Menugang Bijgerecht  
Keuken Frans  
Bron

Soort Vegetarisch  
Type Saus

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

3/4 l gewone velouté  
2 sjalotjes  
2,5 dl witte wijn  
peper, zout  
1/2 dl slagroom  
peterselie  
2,5 dl kooknat van vis

### ***Bereiding***

Was de peterselie, droog ze in een doek en hak ze fijn. Maak de sjalotjes schoon. Hak ze zeer fijn. Kook ze met de witte wijn en het kookvocht van de vis, of met visfumet in tot 1/3 deel. Voeg er dan de gewone velouté bij en laat nog even doorkoken. Maak de saus op smaak met peper en zout. Voeg er, van het vuur af de room bij. Serveer deze saus bij gepocheerde vis.

## Sauce Bohémienne

---

Menugang Bijgerecht  
Keuken Frans  
Bron

Soort Vegetarisch  
Type Saus

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

1,5 dl dikke koude béchamelsaus  
4 eidooiers  
10 g zout  
peper  
dragonazijn  
1 l olie  
1 el mosterd

### ***Bereiding***

Meng de dooiers met de béchamelsaus. Geef er het zout, wat peper en azijn bij. Meng het goed met de garde. Voeg, in het begin zeer langzaam, olie toe en blij kloppen met de garde. Ga geheel te werk als bij een mayonaise. Voeg af en toe wat dragonazijn toe en maak de saus af met de mosterd.

## Sauce Bonnefoy

---

Menugang Bijgerecht  
Keuken Frans  
Bron

Soort Vegetarisch  
Type Saus

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

zout, peper  
2 sjalotjes  
25 g sjalot  
tijm  
laurier  
1 dl gewone velouté veloute  
citroensap  
3 dl witte Graves wijn of Sauternes  
dragon

### ***Bereiding***

Maak de sjalotjes schoon en hak ze fijn. Schenk de wijn in een pan en voeg de sjalot toe, wat tijm en laurier. Reduceer deze samen tot 1/4. Voeg dan de velouté toe en laat een kwartiertje zachtjes trekken. Maak de dragon schoon en hak deze fijn. Passeer de saus door een doek en voeg de gehakte dragon toe. De saus kan men geven bij gegrillde vis of bij wit vlees.



## Sauce Bulgare

---

Menugang Bijgerecht  
Keuken Bulgaars  
Bron

Soort Vegetarisch  
Type Saus

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

100 g mayonaise  
7 el koffieroom  
2 el tomatenpuree  
paprikapoeder  
50 g bleekselderij uit blik

### ***Bereiding***

meng de mayonaise met de koffieroom en de tomatenpuree  
op smaak brengen met zout en paprikapoeder  
de selderij goed laten uitlekken en erg klein snijden en door de saus roeren  
koel wegzetten tot het serveren

## Sauce Chantilly

---

Menugang Bijgerecht  
Keuken Frans  
Bron

Soort Vegetarisch  
Type Saus

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

0,5 l mayonaise  
0,5 dl slagroom  
zout, peper

### ***Bereiding***

Bereid de mayonaise zonder azijn, met als enige zure element citroensap. Klop, vlak voor het serveren, de slagroom zeer stijf. Meng deze door de mayonaise. Proef de saus, waarvan de smaak door de slagroom minder geprononceerd is geworden, en breng ze eventueel op smaak met zout en peper. Als men de slagroom eerder toevoegt, loopt men het risico dat de slagroom weer vloeibaar wordt. Serveer de saus bij lauwe of koude asperges.

## Sauce Châteaubriand

---

Menugang Bijgerecht  
Keuken Frans  
Bron

Soort Vegetarisch  
Type Saus

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

4 dl witte wijn  
4 dl kalfsbouillon  
4 sjalotjes  
40 g champignonafval (steeltjes)  
tijm  
laurier  
dragon  
250 g boter  
cayennepeper

### ***Bereiding***

Maak de sjalotjes schoon, hak ze fijn en voeg ze samen met witte wijn, een snuifje tijm en een blaadje laurier in een pannetje. Reduceer de wijn tot 1/3. Voeg er dan de kalfsbouillon bij en kook weer in totdat de helft over is. Passeer het vocht en klop er van het vuur af de boter door en een eetlepel gehakte dragon. Geef er wat cayennepeper bij. Serveer de saus bij gegrild rood vlees.

## Sauce Choron

---

Menugang Bijgerecht  
Keuken Frans  
Bron

Soort Vegetarisch  
Type Saus

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

1 dl water  
1 dl dragonazijn  
7 peperkorrels  
4 eidooiers  
3 sjalotjes  
1 blaadje laurier  
300 g boter  
75 g tomatenpuree  
zout en peper  
cayennepeper  
worcestersaus

### ***Bereiding***

Breng het water met de azijn aan de kook. Maak ondertussen de sjalotjes schoon en hak ze fijn. Kneus de peperkorrels. Voeg de sjalotjes, peper en laurier bij het vocht en laat het tot 3/3 reduceren. Passeer het vocht en laat het wat afkoelen. Voeg er dan de dooiers bij. Smelt de boter maar laat ze niet heet worden. Zet de pan met de eidooiers au bain marie. Klop de compositie met de garde totdat de dooiers iets gaan binden. Voeg dan onder stevig kloppen langzaam de gesmolten boter toe. Er moet nu een dikke saus ontstaan, die de consistentie van een mayonaise heeft. Ben voorzichtig met het vuur, want iets te veel warmte doet de saus schiften. Roer er aan het eind de tomatenpuree door. De saus is in feite de béarnaisesaus zonder kervel en dragon maar met tomatenpuree.

## Sauce Cocktail à l'Indienne

---

Menugang Bijgerecht  
Keuken Frans  
Bron

Soort Vegetarisch  
Type Saus

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

2 dl mayonaise  
3 dl slagroom  
8 gembernootjes  
2 sjalotjes  
1 citroen  
cognac  
whisky  
kerrie  
zout, peper

### ***Bereiding***

Maak de sjalotjes schoon en hak ze zeer fijn. Hak ook de gembernootjes zeer fijn. Klop de slagroom half stijf en meng hem door de mayonaise. Voeg de sjalotjes toe en de gember en ook wat citroensap. Meng wat kerrie met iets whisky en voeg ook dit, samen met wat cognac toe. Breng de saus op smaak met peper en zout.

## Sauce Cullinair Pour Peche (vis)

---

Menugang	Bijgerecht	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	Frans	Type	Saus	Slank	Nee
Bron	magnetron gerecht			Sterren	

---

### ***Ingrediënten***

3 ei-dooiers  
200 g boter  
3 el citroensap (meestal een scheutje naar eigen inzicht)  
peper, zout naar smaak  
glazen maatkan van minsten 1/2 liter  
garde  
magnetron

### ***Bereiding***

Eieren breken en dooiers scheiden.

Boter met 2 el water laten smelten. Dooiers en citroen toevoegen en opnieuw verwarmen 10 seconden. Geheel door roeren en weer verwarmen steeds kort verwarmen anders schift de saus.

Na een aantal keer is de saus gebonden (als het mislukt bv. nog een dooier en water er bij, steeds heel voorzichtig)

Voeg naar smaak peper en zout toe en voilla klaar voor bij de vis.

Serveertips

HEERLIJK over zalm.

## Sauce d'Antoine

---

Menugang Bijgerecht  
Keuken Nederlands  
Bron

Soort -  
Type Saus

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

45 g augurken  
45 g (witte) uien  
125 g crème fraîche  
225 g mayonaise  
17 g (grove) mosterd  
11 g cajunkruiden  
1 kleine teen knoflook  
12 zilveruitjes

### ***Bereiding***

Snijd de augurken, zilveruitjes en (witte) uien klein, pers de knoflook uit en meng met de rest van de ingrediënten in een grote kom.

Serveertip:

Deze saus is lekker met kipfilet gemarineerd met Italiaanse kruiden en olijfolie met rauwe taugé.

## Sauce Diplomate

---

Menugang Bijgerecht  
Keuken Frans  
Bron

Soort Vegetarisch  
Type Saus

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

1/2 l Normandische saus  
1 truffel  
40 g kreeftvlees  
40 g kreefteboter

### ***Bereiding***

Voeg aan de Normandische saus, die klaar moet zijn 40 gram kreefteboter toe en roer totdat deze geheel door de saus gemengd is. Snij het kreeftvlees in brunoise evenals de truffel en geef beide bij de saus.



## Sauce Ecossaise

---

Menugang Bijgerecht  
Keuken Frans  
Bron

Soort Vegetarisch  
Type Saus

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

40 g wortel  
40 g ui  
40 g selderijknol  
40 g sperciebonen  
40 g boter  
2 dl bouillon  
0,9 l roomsaus

### ***Bereiding***

Snij alle groenten in brunoise. Stoof ze in de boter totdat ze gaar zijn. Voeg de bouillon toe en laat de zaak koken totdat alle groenten zeer gaar zijn en er 1 dl over is. Druk het mengsel door een zeef. Warm de roomsaus op en voeg de groentepuree hieraan toe. Verwarm nog even en roer de puree er goed door. Geef de saus bij gevogelte of bij eiergerechten.

## Sauce Gribiche

---

Menugang Bijgerecht  
Keuken Frans  
Bron

Soort Vegetarisch  
Type Saus

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

6 eieren  
1/2 l olie  
zout, peper  
mosterd  
50 g augurkjes  
50 g kappertjes  
dragon  
peterselie  
kervel  
azijn

### ***Bereiding***

Kook de eieren hard in 10 minuten. Spoel ze af onder de koude kraan. Hak de augurkjes fijn. Pers er het overtollige vocht uit. Hak ook de kappertjes fijn. Was peterselie, kervel en dragon. Droog ze en hak ze fijn. Maak in een kom de eidooiers fijn. Voeg er een theelepel mosterd bij, wat zout en peper en roer het tot een homogene massa. Geef er langzaam olie bij onder goed roeren. Er ontstaat zodoende een mayonaise. Geef er een scheut azijn bij om hem iets af te slappen en de oliesmaak weg te werken. Snij 3 eiwitten in brunoise en voeg deze bij de saus. Voeg er ook de augurkjes, kappertjes bij en een lepel peterselie, kervel en dragon. Meng goed door. Proef nog even en breng de saus eventueel op smaak met zout en peper. Serveer ze bij koude vis.

## Sauce Groseille au Raifort

---

Menugang Bijgerecht  
Keuken Frans  
Bron

Soort Vegetarisch  
Type Saus

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

400 gaalbessengelei  
1 dl port  
2 el geraspte mierikswortel  
nootmuskaat  
zout, peper  
kaneel

### ***Bereiding***

Zorg ervoor dat de mierikswortel zeer fijn geraspt is. Kook de port, voorzien van wat nootmuskaat en wat kaneel, zout en peper tot 2/3 in. Druk de aalbessengelei door een zeef en voeg ze bij de port. Meng er de mierikswortel door.

## Sauce Hongroise

---

Menugang Bijgerecht  
Keuken Frans  
Bron

Soort Vegetarisch  
Type Saus

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

1 l gewone velouté  
1 grote ui  
paprikapoeder  
zout, peper  
1 dl slagroom  
30 g boter

### ***Bereiding***

Maak de ui schoon en hak ze fijn. Smelt de boter en zweet de ui hierin. Voeg er zout bij en ruim paprikapoeder en laat mijoteren. Als de ui helemaal gaar is, voegen we de velouté toe. We koken de saus nog even zachtjes, passeren ze dan door een zeef en voegen de slagroom toe. Nog even verwarmen. De saus moet een zachtrose kleur hebben door de parika. Ze is uitstekend bij lams en kalfsvlees, maar ook bij gevogelte, vis en eiergerechten.

## Sauce Livonienne

---

Menugang Bijgerecht  
Keuken Frans  
Bron

Soort Vegetarisch  
Type Saus

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

zout, peper  
1 dl slagroom  
40 g wortel  
40 g knolselderij  
40 g ui  
40 g champignons  
1 truffel  
peterselie  
1 l visveloutésaus

### ***Bereiding***

de groenten en de champignons schoon en snij ze in juliënne. Stoof deze juliënne in wat boter. Snij ook de truffel in juliënne. Was de peterselie en hak ze fijn. Verwarm de visvelouté, voeg groenten en champignons en truffel toe en ook de gehakte peterselie. Controleer de smaak en verbeter deze eventueel met zout en peper. De saus kan men serveren bij gepocheerde vis.

## Sauce Lyonnaise

---

Menugang Bijgerecht  
Keuken Frans  
Bron

Soort Vegetarisch  
Type Saus

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

3 uien  
2 dl witte wijn  
2 dl azijn  
3/4 l demiglace saus

### ***Bereiding***

Maak de uien schoon en hak ze fijn. Laat ze zeer langzaam in wat boter bijna helemaal gaar worden zonder dat ze verkleuren. Voeg er de wijn en de azijn bij en laat alles reduceren tot er 1/3 deel over is. Voeg de de Demiglace saus toe en laat 10 minuten zachtjes koken. Passeer de saus door een zeef.

## Sauce Mornay

---

Menugang Bijgerecht  
Keuken Frans  
Bron

Soort Vegetarisch  
Type Saus

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

1 l béchamelsaus  
100 g geraspte kaas  
1 dl slagroom  
Eventueel: 2 dl kookvocht van vis

### ***Bereiding***

Wanneer de saus bestemd is om vis te vergezellen, dan voegen we eerst bij de béchamelsaus de 2 dl kookvocht van de vis, koken de saus voor een derde in en voegen dan de geraspte kaas toe. We roeren onder zachtjes koken totdat de kaas volledig is gesmolten en in de saus is opgenomen. Ten slotte voegen we er een dl room aan toe en koken nog heel even. Als de saus niet bestemd is om vis te vergezellen, laten we de toevoeging van het kookvocht weg en beginnen meteen met de kaas toe te voegen.

## Sauce Mousseline

---

Menugang Bijgerecht  
Keuken Frans  
Bron

Soort Vegetarisch  
Type Saus

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

1 dl water  
1 dl azijn  
5 gekneusde peperkorrels  
2 sjalotjes  
1 laurierblad  
4 eidooiers  
300 g boter  
1/2 dl slagroom

### ***Bereiding***

Maak de sjalotjes schoon en hak ze fijn. Laat het water met de azijn, de peperkorrels, de sjalotjes en het laurierblad, reduceren totdat er enkele eetlepels vocht over zijn. passeer het vocht. Laat het wat afkoelen. Smelt de boter, maar laat ze niet te warm worden. Klop de eidooiers met het vocht au bain marie tot ze gaan binden. Voeg dan langzaam gesmolten boter toe, onder voortdurend kloppen, totdat er een dikke saus verkregen is. Vlak voor het gebruik kloppen we de slagroom stijf en mengen deze door de saus. Let op de temperatuur van de bain marie, opdat de saus niet schift.



## Sauce Nantua

---

Menugang Bijgerecht  
Keuken Frans  
Bron

Soort Vegetarisch  
Type Saus

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

60 g boter  
60 g bloem  
3 dl melk  
3 dl visfumet  
25 g kreefteboter  
1 dl slagroom  
zout, peper  
cayennepeper

### ***Bereiding***

Maak van boter en bloem een blanke roux, voeg melk en visfumet toe tot er een dikke gladde saus ontstaat. Voeg dan de kreefteboter toe en laat even doorkoken. Klop de slagroom stijf en voeg hem van het vuur af toe. Maak op smaak met peper, zout en cayennepeper.

## Sauce Normande

---

Menugang Bijgerecht  
Keuken Frans  
Bron

Soort Vegetarisch  
Type Saus

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

3/4 lvisveloutésaus  
citroensap  
1 dl kooknat van mosselen  
2 dl kooknat van tong  
5 eidooiers  
3 dl slagroom  
1 dl kooknat van champignons

### ***Bereiding***

Voeg bij de visvelouté het kooknat van de champignons, van de mosselen en van de tong. Voeg er ook 1,5 dl slagroom bij en wat citroensap. Reduceer totdat er ongeveer 8 dl over is. Meng de dooiers met de rest van de slagroom. Voeg deze liaison toe aan de saus en verwarm ze nog even. Deze saus is zeer goed bij gepocheerde tong.

## Sauce Normandi

---

Menugang Bijgerecht  
Keuken Frans  
Bron

Soort Vegetarisch  
Type -

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

60 g boter  
30 g bloem  
100 g (Parijse) champignons  
1 takje tijm (afgerist)  
400 ml visfond  
200 ml room  
3 eidooiers  
citroensap  
peper  
zout

### ***Bereiding***

Smelt de helft van de boter in een pan. Roer er de bloem door en blijf 2 minuten roeren tot de roux goed heet is maar nog niet gekleurd.

Borstel de champignons schoon en snij ze in plakjes. Stoof ze in een andere pan aan in de rest van de boter. Bestrooi met tijm en peper.

Voeg beetje bij beetje de visfond toe aan de roux terwijl je blijft roeren. Voeg ook de gestoofde champignons toe. Breng al roerend aan de kook en laat 20 minuten zachtjes sudderen op laag vuur.

Roer geregeld zodat de saus niet aanbrandt.

Klop de eidooiers los met de room. Voeg bij de saus en laat binden zonder te koken.

Breng op smaak met peper, zout en citroensap naar smaak.

## Sauce Parisienne

---

Menugang Bijgerecht  
Keuken Frans  
Bron

Soort Vegetarisch  
Type Saus

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

1 l gewone velouté  
5 eidooiers  
1/2 l kalfsbouillon  
nootmuskaat  
2 dl kooknat van champignons  
citroensap  
100 g boter

### ***Bereiding***

Meng in een pan de kalfsbouillon, het kooknat van de champignons, de eidooiers, wat citroensap en wat nootmuskaat. Voeg hierbij de gewone velouté. Klop het met de garde goed door elkaar. Breng de saus aan de kook en laat ze inkoken. Blijf voortdurend roeren met de garde. Reduceer totdat ze juist een lepel bedekt als men ze eraf laat lopen. passeer ze door een doek. Houd ze au bain marie warm en bedek de oppervlakte met stukjes boter om te voorkomen dat er een vel wordt gevormd. Vlak voor het serveren monteren we met 100 gram boter.

## Sauce Portugaise

---

Menugang Bijgerecht  
Keuken Frans  
Bron

Soort Vegetarisch  
Type Saus

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

1 grote ui  
750 g tomaten  
1 teentje knoflook  
zout, peper  
suiker  
peterselie  
vleesgelei  
tomatenpuree

### ***Bereiding***

Maak de ui schoon en hak ze zeer fijn. Plicheer en ontpit de tomaten. Sauteer op groot vuur in wat boter de ui. Wanneer ze begint te kleuren voegen we de tomaten toe, wat zout, peper en wat suiker en persen het teentje knoflook er ook bij. Sluit de pan en laat 1/2 uur zachtjes koken. Voeg er dan wat tomatenpuree bij en 1 dl gesmolten vleesgelei. Was de peterselie, hak ze fijn en voeg er een eetlepel van bij de saus.

## Sauce Raifort (mierikswortelsaus)

---

Menugang Bijgerecht  
Keuken Frans  
Bron

Soort Vegetarisch  
Type Saus

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

50 g verse mierikswortel  
0,1 dl citroensap  
7 dl room  
5 g mosterdpoeder  
15 g poedersuiker  
15 g witbrood kruimels  
cayennepeper  
zout

### ***Bereiding***

Schil de mierikswortel met een dunschiller. rasp de mierikswortel in een kom. Doe de room in een andere kom. Voeg het citroensap aan de room toe. Klop de room met de garde op tot lintstadium (als de garde een patroon in de room trekt, dus niet helemaal stijf kloppen).

Voeg het mosterdpoeder, de poedersuiker en de broodkruim bij de geraspte mierikswortel. Spatel het mengsel door de opgeklopte room. Breng de saus op smaak met cayennepeper en zout. bewaar de saus onder plastic folie in de koelkast tot gebruik. De saus is zeven dagen houdbaar.

### **Tip:**

Koude saus die lekker combineerd met gerookte forel en zalm.

## Sauce Romaine

---

Menugang Bijgerecht  
Keuken Frans  
Bron

Soort Vegetarisch  
Type Saus

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

50 g suiker  
1,5 dl azijn  
6 dl Espagnol saus  
3 dl wildfond wildbouillon  
20 g rozijnen  
20 g krenten  
20 g pijnappelpitten

### ***Bereiding***

Laat de krenten en de rozijnen wellen in lauw water. Rooster de pijnappelpitten een kwartier in een oven van 200 graden C. Smelt de suiker in een pannetje. Roer er voorzichtig in totdat de suiker een caramelkleur aanneemt. Wacht niet te lang anders verbrandt de suiker. Blus de suiker af met de azijn en zorg dat alle suiker oplost. Voeg er dan de espagnol saus en de wildfond bij. Laat reduceren totdat er 3/4 deel over is. Passeer de saus door een zeef. Voeg er dan krenten, rozijnen en pijnappelpitten bij. Serveer deze saus bij wild.

## Sauce Saint Malo

---

Menugang Bijgerecht  
Keuken Frans  
Bron

Soort Vegetarisch  
Type Saus

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

1/2 l witte wijnsaus  
1 ansjovisje  
1/2 el mosterd  
50 g sjalottenboter

### ***Bereiding***

Klop met de garde, de sjalottenboter, bij stukjes door de witte wijnsaus. Wrijf het ansjovisje door de zeef en voeg de puree toe samen met de mosterd. Roer totdat er een homogene saus is ontstaan. Serveer deze bij gegrilde vis.



## Sauce Solferino

---

Menugang Bijgerecht  
Keuken Frans  
Bron

Soort Vegetarisch  
Type Saus

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

1 l vleesbouillon  
1/2 citroen  
15 rijpe tomaten  
100 g sjalottenboter  
100 g Maître d'Hôtel boter  
cayennepeper

### ***Bereiding***

Pers de tomaten uit in een zeef en vang het vocht op. Passeer dit vocht door een doek en reduceer het totdat het stroperig is. Laat de bouillon reduceren tot 1/2 dl. Voeg de ingekookte bouillon bij het ingekookte tomatensap en geef er wat cayennepeper bij. Klop er, van het vuur af, de Maître d'Hôtel boter en de sjalotteboter door bij stukjes. Serveer de saus bij gegrild vlees.

## Sauce Soubise Tomatée

---

Menugang Bijgerecht  
Keuken Frans  
Bron

Soort Vegetarisch  
Type Saus

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

1 l soubisesaus  
200 g tomatenpuree

### ***Bereiding***

Breng de Soubisesaus aan de kook en voeg de tomatenpuree toe. Laat nog even doorkoken.

## Sauce Suprême

---

Menugang Bijgerecht  
Keuken Frans  
Bron

Soort Vegetarisch  
Type Saus

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

1 l gevogeltevelouté  
80 g boter  
1 l kippenbouillon  
2,5 dl slagroom  
1 dl kooknat van champignons

### ***Bereiding***

Voeg de kippebouillon en het champignonnat bij de velouté en breng de saus onder goed roeren met een houten lepel aan de kook. Voeg bij kleine beetjes 1,5 dl slagroom toe en laat deze mee inkoken. Reduceer de saus totdat er 8 dl van over is. Passeer ze dan door een doek. Monteer met de rest van de boter.

## Sauce Tolosa

---

Menugang Bijgerecht  
Keuken Frans  
Bron

Soort Vegetarisch  
Type Saus

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

2,5 dl mayonaise  
worcestersaus  
2 teentjes knoflook  
zout, peper  
2,5 dl dikke tomatensaus

### ***Bereiding***

Breng de tomatensaus aan de kook. Pers de twee teentjes knoflook uit en roer ze door de saus. Laat nog even trekken en laat de saus dan afkoelen. Meng ze door de mayonaise. Controleer de smaak en voeg eventueel zout, peper en worcestersaus toe.

## Sauce Tomate

---

Menugang Bijgerecht  
Keuken Frans  
Bron

Soort Vegetarisch  
Type Saus

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

1,2 kg tomaten  
30 g borstspek  
40 g wortel  
30 g ui  
30 g boter  
50 g bloem  
laurier  
tijm  
suiker  
1 teentje knoflook  
1 l bouillon van kalfsbotten  
peper, zout

### ***Bereiding***

Smelt de boter in een pan. Snij het borstspek in brunoise en kook ze 2 minuten in wat water. Laat ze uitlekken. Snij de ui en de wortel in brunoise. Laat het spek zachtjes uitbakken in de boter. Voeg dan ui en wortel toe, een blaadje laurier en wat tijm. Laat ook dit zachtjes sauteren. Voeg dan de bloem toe en roer totdat er een blonde roux is ontstaan. Snij de tomaten in stukken en voeg ze toe, evenals de bouillon, een half uitgeperst teentje knoflook, de suiker en wat zout en peper en laat de saus zachtjes 1,5 uur koken. Passeer dan de saus door een doek, laat ze nog even opkoken en bedek ze met wat stukjes boter om te voorkomen dat er een vel op komt.

## Sauce Tyrolienne

---

Menugang Bijgerecht  
Keuken Frans  
Bron

Soort Vegetarisch  
Type Saus

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

1,5 dl witte wijn  
1,5 dl azijn  
10 peperkorrels  
6 eidooiers  
5 dl olie  
zout en peper  
cayennepeper  
4 sjalotjes  
1 blaadje laurier  
1 blikje tomatenpuree

### ***Bereiding***

Maak de sjalotjes schoon en hak ze fijn. Kneus de peperkorrels. Voeg sjalot, peper en laurierblad samen met wijn en azijn in een pannetje en reduceer het tot 1/3 deel. Passeer het vocht door een doek. Pers hierbij goed. Voeg twee eetlepels tomatenpuree bij het gezeefde vocht en 6 eidooiers. Klop het goed dooreen met de garde. Voeg dan langzaam onder voortdurend kloppen, zoals bij een mayonaise, de olie toe. Controleer de saus op smaak en voeg wat cayennepeper toe. De saus moet lauwwarm zijn. Serveer ze zowel bij gegrild vlees als bij gegrilde vis.

## Sauce Velouté de Volaille **Gevogelte veloute**

---

Menugang Bijgerecht  
Keuken Frans  
Bron

Soort Vegetarisch  
Type Saus

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

1/2 dl kookvocht van champignons  
60 g boter  
1,5 l kippenbouillon  
60 g bloem

### ***Bereiding***

Maak van boter en bloem een blonde roux. Verdun dan met de koude bouillon onder voortdurend roeren met de garde. Voeg ook het champignonnat toe. Breng de saus aan de kook en laat ze op zacht vuur een uur en een kwartier langzaam koken. Ontvet de saus regelmatig. Passeer dan de saus door een doek en laat ze onder vaker roeren afkoelen.

## Sauce Venitienne

---

Menugang Bijgerecht  
Keuken Frans  
Bron

Soort Vegetarisch  
Type Saus

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

4 dl dragonazijn  
2 sjalotjes  
kervel  
dragon  
100 g boter  
3/4 l witte wijnsaus

### ***Bereiding***

Maak de sjalotjes schoon en hak ze fijn. Was kervel en dragon. Voeg 25 gram kervel en de sjalotjes bij de azijn en laat dit tot 1/3 reduceren. Hak de rest van de kervel en de dragon fijn. Passeer het ingekookte vocht door een zeef en voeg er de witte wijnsaus bij. Laat nog even koken en klop, van het vuur af, 100 gram boter bij stukjes door de saus. Geef er wat gehakte kervel en dragon bij. Serveer de saus bij vis.



## Sauce Véron

---

Menugang Bijgerecht  
Keuken Frans  
Bron

Soort Vegetarisch  
Type Saus

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

3/4 l Normandische saus (zie elders)  
2 ansjovisjes  
1/4 l Tiroolse saus (zie elders)  
1 vleesbouillonblok

### ***Bereiding***

Voeg de beide sauzen bij elkaar. Verkruimel het bouillonblokje in de saus en laat het oplossen. Wrijf de afgespoelde ansjovisjes door een zeef en voeg de puree toe aan de saus. Serveer de saus bij vis.

## Saus met Zoet Bier

---

Menugang Bijgerecht  
Keuken Belgisch  
Bron

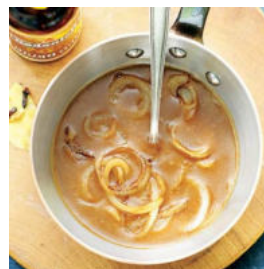
Soort Vegetarisch  
Type Saus

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### **Ingrediënten**

25 g boter  
2 uien, in dunne ringen  
1 el bloem  
1 flesje oud bruin bier oud bruin ( 6 x 0.3 liter)  
1 laurierblaadje  
1/2 runderbouillontablet  
1 kruidnagel



### **Bereiding**

Verhit de boter in een steelpan. Bak de ui op middelhoog vuur in 8 minuten bruin. Schep regelmatig om. Voeg de bloem toe en bak 1 minuut mee. Roer regelmatig.

Voeg het bier, laurierblaadje, 1/2 bouillontablet en de kruidnagel toe. Breng aan de kook en laat 8 minuten op middelhoog vuur inkoken. Verwijder het laurierblaadje en de kruidnagel. Serveer bij gehaktballen of karbonades met aardappelen.

### Tip

U kunt de saus 1 dag van tevoren bereiden. Verwarm de saus vlak voor serveren in een steelpan al roerend op laag vuur in 5 minuten.

## Saus van Anton

---

Menugang	Bijgerecht	Soort	Vegetarisch	Snel	Nee
Keuken	Nederlands	Type	Saus	Slank	Nee
Bron				Sterren	

---

### ***Ingrediënten***

5 el mayonaise

1 el zoete chilisaus

2 el tomaten ketchup

1 middelgrote ui zeer fijngehakt of tot een pasta gewreven

eventueel een zeer kleine teen knoflook geperst

### ***Bereiding***

Meng de mayonaise met de chilisaus en de tomatenketchup. Roer hier de ui en eventueel de knoflook doorheen.

Lekkerder is het om de mayonaise zelf te maken.

## Sherrysaus

---

Menugang Bijgerecht  
Keuken Spaans  
Bron

Soort Vegetarisch  
Type Saus

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

1/4 l slagroom, halfstijf geslagen  
2 el mayo  
2 el tomatenketchup  
zout, peper en paprikapoeder  
1 scheutje tabasco of worshestershiresaus  
1 scheutje citroensap  
3 el sherry

### ***Bereiding***

Alles voor het sausje goed door elkaar mengen. Beetje paprikapoeder erover voor de afwerking.

Lekker bij cocktails zoals garnalen.

## Shiitake Saus

---

Menugang Bijgerecht  
Keuken Aziatisch  
Bron

Soort Vegetarisch  
Type Saus

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

1 ei  
2 el boter  
1 uien , fijngesnipperd  
2 teentjes knoflook , gesnipperd  
150 ml creme fraiche  
75 g parmazaanse kaas , grof geraspt  
200 g shiitake , in plakjes, zonder steeltjes  
snufje chilipeper

### ***Bereiding***

Verwarm de boter op middelhoge stand in een wijde pan met dikke bodem en fruit hierin de ui circa 5 minuten op lage stand.

Voeg de shiitake en knoflook toe en bak nog enkele minuten mee, maar laat de knoflook niet te veel verkleuren.

Breng de paddenstoelen op smaak met zout en chilipeper en zet apart.

Klop ondertussen de crème fraîche en het ei door elkaar en giet er een paar el vocht bij. Doe dit in een pan op de laagste stand en roer een paar minuten voortdurend door tot de roomsaus gebonden en glanzend is.

Blijf roeren en zorg dat het ei in de saus niet te veel gaat stollen en klonteren.

Schep de shiitake en de kaas erdoor.

Lekker bij pasta.

## Siciliaanse Pesto

---

Menugang Bijgerecht  
Keuken Italiaans  
Bron

Soort Vegetarisch  
Type Saus

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

bosje basilicum  
4 ansjovisfilets  
3/4 dl olijfolie  
1 el rozijnen  
3 teentjes knoflook, gesnipperd  
50 g pijnboompitten

### ***Bereiding***

Neem de blaadjes van de basilicum en pureer deze tezamen met de andere ingrediënten gedurende ongeveer 20 seconden in de keukenmachine of met een staafmixer. Bewaar de pesto in de koelkast.

Tip:

Je kunt pesto gewoon op een broodje smeren, maar je kunt er ook heerlijk mee koken.

## Sinaasappel-Kaassaus

---

Menugang Bijgerecht  
Keuken Duits  
Bron

Soort Vegetarisch  
Type Saus

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

2 sinaasappels  
1/2 dl bouillon (tablet)  
1 pakje MonChou Zacht & Luchtig (200 g)  
zout  
peper  
2 el fijngeknijpte bieslook

### ***Bereiding***

Pers 1 sinaasappel uit en snijd de andere in 8 partjes.  
Meng, in een steelpannetje, het sinaasappelsap, de bouillon en de MonChou en breng het mengsel al roerende aan de kook.  
Breng op smaak met wat zout en wat peper en roer de bieslook erdoor.  
Leg de schnitzels op 4 warme borden, schep de saus ernaast en leg de partjes sinaasappel erbij.

MonChou Zacht & Luchtig kan worden vervangen door MonChou (verse roomkaas) of Room Culinair.

## Sinaasappel-Kaneelsaus

---

Menugang	Bijgerecht	Soort	Vegetarisch	Snel	Nee
Keuken	Nederlands	Type	Saus	Slank	Nee
Bron				Sterren	

---

### ***Ingrediënten***

5 sinaasappels  
2 el marmelade of abrikozenjam  
1 tl kaneel  
1/2 el rozemarijn verse of 1 tl gedroogd  
50 g boter  
zout en peper  
200 ml vleesbouillon  
200 ml kook of slagroom

### ***Bereiding***

Boen 1 sinaasappel schoon en rasp deze (alleen het oranje) en pers er twee uit. De anderen dik schillen en de vliesjes tussen de partjes uitsnijden. Zet apart tot gebruik.

Schenk de bouillon en het sinaasappelsap in een pannetje en voeg de rasp, marmelade, kaneel, rozemarijn en wat zout en peper toe. Breng aan de kook en draai dan het vuur laag. Doe er een deksel op en laat 10 minuten zachtjes pruttelen zodat het iets inkookt.

Doe er de sinaaspartjes bij en de room en verwarm zachtjes onder geregeld roeren.

Lekker bij beenham.



## Sint-Hubertussaus

---

Menugang Bijgerecht  
Keuken Belgisch  
Bron

Soort -  
Type Saus

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

### ***Bereiding***

## Sint-Hubertussaus

---

Menugang Bijgerecht  
Keuken Belgisch  
Bron

Soort -  
Type Saus

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

Rodenbachbier

kalfsbouillon

peper

zout

snuifje suiker

1 el aalbessengelei

1 glas port

1/2 el mosterd

het sap van 1/2 citroen

1 tl gehakte gember

### ***Bereiding***

Maak een fijn aftreksel van wildrestjes en overgiet dit met Rodenbachbier en kalfsbouillon.

Voeg peper, zout en een snuifje suiker toe en laat het 1 uur rusten.

Bind de saus zo nodig met malse boter.

Zift de saus en voeg er 1 eetlepel aalbessengelei, 1 glas porto, 1/2 lepel mosterd, het sap van 1/2 citroen en 1 koffielepel gehakte gember bij.

## Sjalottensaus

---

Menugang Bijgerecht  
Keuken Belgisch  
Bron

Soort -  
Type Saus

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

8 sjalotten  
50 gr boter  
3 dl bouillon  
peper, zout  
2 theelepels aardappelmeel  
2 eetlepels azijn

### ***Bereiding***

Maak de sjalotten schoon, was ze en snipper ze fijn.  
Smelt de boter en fruit de sjalotten gaar; laat ze lichtbruin kleuren.  
Giet de bouillon erbij en laat doorkoken.  
Voeg peper en zout toe.  
Maak het aardappelmeel met de azijn aan en voeg dit al roerend bij de saus.  
Laat even doorkoken.

## Sjalottensaus

---

Menugang Bijgerecht  
Keuken Belgisch  
Bron

Soort Vleesgerechten  
Type Saus

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

80 g boter  
1 el olijfolie  
4 gehakte sjalotjes  
1 el cognac  
3 dl runderbouillon of kippenbouillon  
1 glas rode wijn

### ***Bereiding***

Smelt de boter in een pan. Voeg de sjalotjes toe en fruit ze 10 minuten zachtjes met een deksel op de pan. Blus de sjalotjes met de cognac en de rode wijn. Laat dit volledig indampen en giet vervolgens de bouillon in de pan. Laat de bouillon inkoken tot de gewenste dikte. Houd de saus warm.

Lekker met biefstuk.

## Slasaus op z'n Vlaams

---

Menugang Bijgerecht  
Keuken Belgisch  
Bron

Soort -  
Type Saus

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

25 g kervel  
1 ui  
1 teentje look  
2 hardgekookte eidooiers  
3 el olijfolie  
1 el azijn  
1 el citroensap  
peper, zout  
1/8 l room

### ***Bereiding***

Hak de schoongemaakte kervel fijn.  
Snipper de schoongemaakte ui en het teentje look zeer fijn.  
Plet de hardgekookte eidooiers.  
Voeg de olie, het citroensap en de azijn bij elkaar en kruid met peper en zout.  
Meng er al roerend de fijngeplette eidooiers, de gesnipperde ui en look en de kervel door.  
Klop de room zonder suiker stijf en schep deze door de slasaus.

## Soubisesaus

---

Menugang	sauzen	Soort	Vegetarisch	Snel	Nee
Keuken	Frans	Type	Groente	Slank	Nee
Bron	Angélique Schmeinck			Sterren	

---

### **Ingrediënten**

350 g witte uien  
2 teentjes knoflook  
2 el olijfolie  
2 laurierblaadjes  
3 takjes tijm  
500 ml volle of halfvolle melk  
2 tl grof zeezout  
blender  
zeef

### Recept 2:

1/2 l dikke Béchamelsaus  
500 g uien  
zout, peper  
poedersuiker  
1 dl slagroom

### **Bereiding**

Pel en snijd de uien. Pel de knoflook en snijd in plakjes. Verwarm olijfolie in een grote koekenpan en fruit de uien en knoflook glazig. Scheur de laurierblaadjes in. Voeg de laurier en tijm toe. Schenk de melk erbij. Breng op smaak met het zeezout en wat versgemalen peper. Breng aan de kook en laat circa 15 minuten zachtjes koken tot de uien zacht zijn. Verwijder de laurier en tijm uit het melkmengsel. Pureer het melkmengsel glad in de blender en schenk het vervolgens door een zeef.

### Variatie:

Varieer door gebruik te maken van smaakmakers die afhankelijk zijn van waar de saus mee gecombineerd wordt. Denk hierbij bijvoorbeeld aan geraspte kaas, tomatencoulis, verse of gedroogde kruiden naar keuze (tijm of rozemarijn) of specerijen als kruidnagel en nootmuskaat.

### Bewaartip

Je kunt de saus goed invriezen.

### Te gebruiken bij

Groente als bloemkool, broccoli, prei, venkel, bleekselderij, groene kool, spitskool en spinazie à la crème; Kip en kalfsvlees; Witvis en zalm; Pasta; Een quiche of aardappeltaart in plaats van slagroom als basissaus.

### Recept 2:

Maak de uien schoon en hak ze fijn. Blancheer ze in kokend water en laat ze uitlekken. stoof ze dan in wat boter totdat ze gaar zijn, echter zonder dat ze kleur krijgen. Voeg ze toe aan de béchamelsaus. Voeg er wat peper bij en een flinke mespunt poedersuiker. Laat ze nog 10 minuten zachtjes koken. Wrijf de saus dan door een zeef. Breng ze weer aan de kook en maak ze af met de slagroom.

## Spaanse Tomatensaus

---

Menugang Bijgerecht  
Keuken Spaans  
Bron

Soort Vegetarisch  
Type Saus

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

1 blik tomatenblokjes  
50 ml medium sherry  
2 el boter  
zout en vergemalen peper  
1 rode peper  
1 teentje knoflook  
1 stuks ui

### ***Bereiding***

Pel en snipper de ui. Pers de knoflook. Halveer de peper, verwijder de zaadlijsten en hak de helften fijn. Fruit de ui, knoflook en rode peper ca. 5 minuten in de boter. Blus af met sherry, voeg de tomatenblokjes en kookroom toe en laat de saus afgedekt ca. 10 minuten op zacht vuur garen.

## Spaanse-saus

---

Menugang Bijgerecht  
Keuken Spaans  
Bron

Soort Vegetarisch  
Type Saus

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

40 g rookspek  
40 g boter  
1 kleine ui  
100 g winterwortel  
2 takjes selderij  
snufje tijm  
1 klein laurierblad  
1/2 dl droge witte wijn  
40 g bloem  
3/4 l runderbouillon  
15 g tomatenpuree  
zout en peper

### ***Bereiding***

Snijd het rookspek heel fijn. Hak de ui en wortel fijn. Hak de selderij grof.

Bak in een koekenpan op matig vuur het rookspek uit in de boter. Voeg de ui, wortel, selderij, tijm en laurierblad toe. Bak het mengsel op laag vuur goudbruin.

Schep voorzichtig de helft van het bakver uit de pan. Schenk de witte wijn erbij en roer het aanzetsel los. Laat het vocht verdampen.

Voeg al roerende de bloem toe tot er een glad mengsel ontstaat en blijf roeren tot het lichtbruin kleurt (bruine roux). Schenk er langzaam, al roerende de bouillon erbij. Laat de saus onder af en toe roeren in een niet geheel gesloten pan op een laag vuur inkoken tot 2/3 deel overblijft.

Meng de tomatenpuree door de saus. Zef de saus en verwarm hem opnieuw. Breng de saus op smaak met zout en peper.



## Speciaalsaus

---

Menugang	Bijgerecht	Soort	Vegetarisch	Snel	Nee
Keuken	Nederlands	Type	Saus	Slank	Nee
Bron	Koude saus			Sterren	

---

### ***Ingrediënten***

4 el mayonaise

3 el ketchup (of curry)

1 klein uitje gesnipperd  
(chili)peper

### ***Bereiding***

Doe de mayonaise en de ketchup in een kom en roer flink zodat alle klontjes verdwijnen. roer er dan de ui door en breng op smaak met (chili)peper.

## Speksaus

---

Menugang Bijgerecht  
Keuken Belgisch  
Bron

Soort Vleesgerechten  
Type Saus

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

1 stuk doorregen spek  
1 ui  
2 1/2 dl water  
peper, zout  
10 g aardappelmeel  
2 el dragonazijn  
1 el water

### ***Bereiding***

Snijd het spek in blokjes en zet die in een pan op een laag vuur, zodat het vet kan smelten.  
Snipper de schoongemaakte ui fijn.  
Voeg de ui bij het spek en laat fruiten.  
Voeg nu het water en peper en zout toe.  
Maak het aardappelmeel met de dragonazijn en 1 eetlepel water aan en voeg dit al roerend toe.  
Laat even doorkoken.

## Stroganoff saus de echte

---

Menugang Bijgerecht  
Keuken Russisch  
Bron

Soort Vegetarisch  
Type Saus

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### **Ingrediënten**

1 bakje champignons  
1 rode paprika  
½ groene paprika  
2 uien  
1 blikje tomatenpuree  
1 el chilipoeder (begin met 1 tl, dan proeven of je er qua pittigheid meer in wilt doen)  
paar druppeltjes worchestershire saus  
paar druppeltjes tabasco  
peper en zout  
1 el paprikapoeder  
1 runder bouillonblokje  
1 teen knoflook  
klein bekertje slagroom  
Flinke scheut wodka



### **Bereiding**

Uien en paprika fijnsnijden. Champignons in plakjes snijden.  
Uitje fruiten dan paprika even meebakken als laatste de champignons erbij doen. Deksel op de pan is nodig zodat het vocht uit de champignons vooral niet verloren gaat, dit geeft een extra lekkere smaak! Dit op half vuur laten pruttelen zodat de champignons lekker zacht zijn.  
Dan de wodka erbij doen en even lekker door laten warmen (de alcohol verdampt dan).  
Tomatenpuree, bouillonblokje, knoflook alle kruiden naar smaak toevoegen.  
Als laatste zoveel slagroom toevoegen dat de saus een mooi kleurtje krijgt. Alleen snel opwarmen, anders gaat de saus schiften.

### **Serveertips**

Je kunt deze saus een paar uur van tevoren klaarmaken zodat hij alleen opgewarmd hoeft te worden.

## Stroganoff Saus zonder alcohol

---

Menugang Bijgerecht  
Keuken Russisch  
Bron

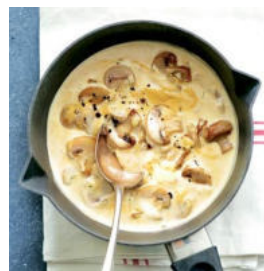
Soort Vegetarisch  
Type Saus

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### **Ingrediënten**

- 1 el olijfolie
- 1 kleine ui, gesnipperd
- 1 bakje champignons (250 g)
- 1 teen knoflook, fijngesneden
- 1 beker slagroom (250 ml)
- 1 el Dijon mosterd



### **Bereiding**

Verhit de olie in een hapjespan, fruit de ui 3 minuten. Snijd ondertussen de champignons in plakjes. Voeg de knoflook en champignons toe en bak 5 minuten op middelhoog vuur.

Voeg de slagroom en peper en zout toe. Laat 5 minuten zachtjes koken. Voeg de mosterd toe en warm nog 2 minuten door.

Lekker met biefstuk of een tartaartje met frites.

### Tip

U kunt de stroganoff saus 1 dag van tevoren bereiden. Verwarm de saus vlak voor serveren in een steelpan al roerend op laag vuur in 5 min.

## Stroganoffsaus van Anton

---

Menugang Bijgerecht  
Keuken Russisch  
Bron

Soort Vegetarisch  
Type Saus

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

1 el tomatenpuree  
2 uien  
2 plakken spek  
1 rode paprika  
1/2 bakje champignons  
2-3 teentjes knoflook  
1/4 l slagroom  
1 el bloem  
2 tl paprikapoeder  
scheut cognac  
2-3 augurken  
1 el boter

### ***Bereiding***

Ui snipperen, champignons in plakjes snijden en spek in blokjes snijden. Augurk hakken.  
Spek aanbakken in een steelpan met de boter, ui en champignons toevoegen en de knoflook erboven uitpersen 2-3 minuten bakken en dan het vuur temperen.  
de tomatenpuree toevoegen en even meebakken. De paprikapoeder toevoegen en de bloem. doorroeren en even meebakken om de bloem te laten garen.  
De slagroom toevoegen en een scheutje cognac, goed doorroeren en doorwarmen.  
De augurk toevoegen en warm serveren bij b.v. biefstuk, tournedos etc.

## Sukiyakisaus

---

Menugang Bijgerecht  
Keuken Japans  
Bron

Soort Vegetarisch  
Type Saus

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

30 ml mirin  
30 ml sojasaus  
30 ml sake

### ***Bereiding***

Meng alles door elkaar.

## Tartaarsaus

---

Menugang Brood

Keuken -

Bron Koude saus

Soort -

Type Saus

Snel Nee

Slank Nee

Sterren

---

### ***Ingrediënten***

1/2 l mayonaise

2 zeer fijngehakte zure augurken

1 el kappertjes

2 el fijngehakte peterselie

2 el fijngehakte bieslook

### ***Bereiding***

Meng alle ingrediënten samen en breng de saus met zout en peper op smaak.

Lekker bij frites, maar ook bij koude schaal- en schelpdieren, koud vlees en salades.

## Teriyakisaus

---

Menugang Bijgerecht  
Keuken Japans  
Bron

Soort Vegetarisch  
Type Saus

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

2 el sake of droge sherry  
2 el mirin  
2 el sojasaus  
2 el suiker

### ***Bereiding***

Meng alle ingredienten door elkaar.



## Tkemali Saus (met pruimen)

---

Menugang Bijgerecht  
Keuken Russisch  
Bron

Soort Zoete gerechten  
Type Saus

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

1 kg rode pruimen  
1/2 el suiker  
zout en peper naar smaak  
1 el gehaktkruiden of koriander  
7 teentjes knoflook



### ***Bereiding***

Pruimen wassen, verwijder pitten en koken zonder water toe te voegen.  
Als de pruimen zacht zijn worden ze door een zeef gewreven. Dan weer terug de pan, voeg suiker, zout, peper en gehakt kruiden toe.  
Laten sudderen tot het mengsel dik.  
Dan de knoflook uitpersen en toevoegen aan de saus.  
12 minuten laten sudderen en afzetten. Onze saus is klaar. Serveer warm of koud.

## Tomaten Ketchup

---

Menugang Bijgerecht  
Keuken Engels  
Bron

Soort -  
Type Saus

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

1,5 kilo rijpe tomaten  
2 teentjes knoflook  
2 laurierblaadjes  
1 tl korianderpoeder  
1 tl kerrie  
100 g lichtbruine basterdsuiker  
0,25 liter rode wijnazijn  
1 el mosterd  
1 klein blikje tomatenpuree  
enkele druppels tabasco  
zout



### ***Bereiding***

Snijd de tomaten in kwarten en doe ze met de grof gesneden knoflook in de pan.

Voeg de laurierblaadjes, het korianderpoeder, de kerrie, de suiker, de azijn, de mosterd en de tomatenpuree toe, breng aan de kook en laat af en toe roerend circa 1 uur zachtje koken met het deksel schuin op de pan.

Laat zonodig zonder deksel verder inkoken als het mengsel te nat mocht zijn of voeg tegen het eind van de kooktijd een extra scheutje water toe.

Roer de ketchup door een fijne zeef om de velletjes en de pitjes achter te houden.

Breng verder op smaak met een scheutje tabasco en wat zout.

## Tomatenketchup

---

Menugang Bijgerecht  
Keuken Italiaans  
Bron

Soort Groenten  
Type Saus

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

scheut olijfolie  
½ grote ui  
¼ venkel  
1 stengel bleekselderij  
1 cm stuk verse gember  
1 teentje knoflook  
¼ zonder zaadjes rode peper  
3 takjes met blad Basilicum  
1 tl korianderzaad  
1 Kruidnagel  
2 blaadjes laurier  
1 el tomatenpuree  
¼ tl kerriepoeder  
stuk of 10 kerstomaatjes  
4 half zongedroogde tomaatjes  
½ blikje bliktomaten  
200 ml water  
scheut rode wijnazijn  
1 el basterdsuiker  
1 tl mosterd dijon  
naar smaak zeezout en zwarte peper

### ***Bereiding***

Ui t/m rode peper vrij grof snijden, basilicumblaadjes van de stelen halen, de stelen snijden.  
In olijfolie de groenten en basilicumstelen met korianderzaad, kruidnagel en laurier zachtjes glazig bakken.  
Dan tomatenpuree en kerriepoeder toevoegen, omscheppen en even doorbakken.  
Nu kunnen de overige ingrediënten erbij en kook je het tot ongeveer de helft in  
Met staafmixer of keukenmachine pureren en zeven en kook het nu in tot de gewenste dikte. Breng op smaak  
De dikte bepaal je door inkoken dan wel water toevoegen

## Tomaten-Mascarponesaus

---

Menugang Bijgerecht  
Keuken Italiaans  
Bron

Soort Vegetarisch  
Type Saus

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

1 el olijfolie  
2 teentjes knoflook  
1 sjalotje  
400 ml gezeefde tomaten  
1 el verse rozemarijn  
250 g mascarpone  
zout en peper

### ***Bereiding***

Hak de knoflook, sjalotje en de rozemarijn.

Verhit de olijfolie en fruit de knoflook en sjalot.

Voeg de tomaten en de rozemarijn toe en warm goed door.

Voeg dan de mascarpone in gedeeltes toe en laat onder roeren opnemen in de saus.

breng op smaak met zout en peper.

Voor een niet vegetarische variant kan men 300 g rundergehakt toevoegen dat men rul bakt gelijk met de knoflook en de sjalot.

## Tomaten-Mascarponesaus

---

Menugang Bijgerecht

Soort Vegetarisch

Snel Nee

Keuken Italiaans

Type Saus

Slank Nee

Bron

Sterren

---

### **Ingrediënten**

2 el olijfolie

1 teen knoflook, fijngesneden

1 pakje tomatensaus (tomato frito, 350 ml)

1 bakje mascarpone, 250 g

15 bakje basilicum, alleen de blaadjes



### **Bereiding**

Verhit de olie in een hapjespan. Fruit de knoflook 1 minuut. Voeg de tomato frito toe en breng aan de kook. Laat 5 minuten zacht koken.

Voeg de mascarpone en het basilicum toe, houd wat blaadjes achter voor garnering. Breng op smaak met peper en zout en warm nog 2 minuten door. Lekker met pasta en gehaktballetjes.

### Tip

U kunt de tomaten-mascarponesaus 1 dag van tevoren bereiden. Verwarm de saus vlak voor serveren in een steelpan al roerend op laag vuur in 5 min.

## Tomatensaus

---

Menugang Bijgerecht  
Keuken -  
Bron

Soort -  
Type Saus

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

1/2 kg verse tomaten  
20 gr boter  
1 ui  
peper, zout  
tijm  
laurier  
oregano  
rozemarijnpoeder  
2 1/2 dl water  
15 gr aardappelmeel  
1/2 dl water

### ***Bereiding***

Was en pel de tomaten en snijd ze in stukken.

Smelt de boter.

Snipper de schoongemaakte ui fijn en fruit deze in de boter.

Voeg de tomaten en de kruiden toe.

Voeg 2 1/2 dl water toe en laat op een zacht vuur koken tot alles gaar is.

Maak de saus fijn.

Zet de pan terug op het vuur en breng de saus opnieuw aan de kook.

Maak het aardappelmeel aan met 1/2 dl water en voeg dit al roerend aan de tomatensaus toe.

Laat even doorkoken.

## Tomatensaus

---

Menugang Bijgerecht

Soort -

Snel Nee

Keuken Mediterraan

Type Saus

Slank Nee

Bron

Sterren

---

### ***Ingrediënten***

restje bakvet of 4 el olijfolie

1 ui gesnipperd

2 teentjes knoflook gesnipperd

1 el olijfolie extra vierge

2 el tomatenpuree

1 blikje tomatenblokjes 400g

handje verse basilicum blaadjes gehakt

zout en peper



### ***Bereiding***

Bak de ui en de knoflook in het vet op een lage stand lichtbruin.

Voeg de tomatenblokjes en de puree toe en laat het geheel aan de kook komen.

Laat het geheel 15 minuten op een laag vuur smoren. Breng op smaak met zout en peper. Roer er als laatste de basilicum en de extra vierge olie door.

Lekker bij pasta en gehakt (balletjes in de saus mee garen)

Variatie:

Voeg een scheutje room bij de saus voor een romig resultaat.

## Tomatensaus

---

Menugang Bijgerecht  
Keuken Italiaans  
Bron

Soort Groenten  
Type Bakken-Braden

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### **Ingrediënten**

2,5 kg tomaten (liefst verschillende soorten)  
4 grote uien  
2 stengels bleekselderij  
4 teentjes knoflook  
1 stuk gember (ca. 5 cm)  
1 rode Spaanse peper  
2 el donkerbruine basterdsuiker  
4 el olijfolie  
3 el rodewijnazijn  
verse tijm  
peper en zout



### **Bereiding**

Pel de uien en snij ze in dikke plakken. Verwijder de draadjes van de bleekselderij en snij de stelen in stukjes. Hak het pepertje fijn (verwijder de zaadjes als je niet van pittig eten houdt). Ontvel de tomaten en snij ze in grote stukken.

Verwarm de oven voor op 200°C.

Doe de uien, bleekselderij, knoflook en gember met een aantal takjes tijm en versgemalen peper in een ovenschaal. Leg de tomaten hier bovenop en bestrooi ze met de suiker, zout en peper. Bedek de ovenschaal met aluminiumfolie en bak 40 minuten.

Haal de schaal uit de oven, schep alles goed door elkaar en haal de knoflookteentjes eruit.

Doe alles in een kookpot en mix tot een grove puree.

Voeg fijngehakte basilicumblaadjes toe naar smaak.

Schep de tomatensaus door een trechter in gesteriliseerde potjes.

Bewaar op een koele en donkere plek.



## Tomatensaus de Anita

---

Menugang Bijgerecht  
Keuken Italiaans  
Bron

Soort -  
Type Saus

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### **Ingrediënten**

5 tomaten of 1 blik gepelde tomaten  
2 el olijfolie 1 ui of prei  
2 teentjes knoflook\*  
2 takjes peterselie  
2 takjes selderij  
2 worteltjes  
1 bouillonblokje  
1 el tomatenpuree  
basilicum  
tijm  
oregano  
salie  
laurier  
zout  
vers gemalen zwarte peper



### **Bereiding**

Over knoflook gesproken:

- A) Pel het, stamp het met een groot mes en voeg het bij "stap 2" of "stap 5" toe.
- B) Pers het en voeg het toe als de ui bijna doorzichtig is geworden, anders verbrandt het.
- C) Hak het fijn en voeg meteen bij "stap 2" of "stap 5" toe .
- D) Snij het in plakken, haal de bruine of groene kern weg en voeg het "stap 2" of "stap 5" toe.
- E) Doe het heel in bij "stap 2" - dus niet pellen - haal het eruit, pel het en doe het weer bij "stap 5".

- 1) Als je verse tomaten gebruikt, kook ze totdat ze gaan vervellen. Laat ze even afkoelen onder de koude kraan - anders verbrandt je je vingers - ontvel ze en stamp ze fijn.
- 2) Hak ui, selderij, peterselie, knoflook, worteltjes fijn, en laat het fruiten in een koekenpan met de bodem bedekt met olijfolie totdat de ui een bruine kleur krijgt. Voeg dan de tomatenpuree toe.
- 3) Naar keuze kun je paddestoelen (in grote stukken gehakt) of paprika (kleine sliertjes) toevoegen.
- 5) Doe de tomaten - zie n. 1 - of een blik gepelde tomaten erbij.
- 6) Temper het vuur als alles begint te koken: "Opgelet: Het moet pruttelen!"
- 7) Voeg oregano, tijm, basilicum laurier en/of andere kruiden toe, des te beter als ze vers zijn.
- 8) Doe wat zout, peper en bouillon blokje erbij en doe het deksel erop. Sluit de pan niet helemaal af.
- 9) Laat het een half uurtje pruttelen, af en toe roerend om te voorkomen dat de saus aanbakt.
- 10) Je kunt ze warm strooien op spaghetti, macaroni, tagliatelle, etc.:

Tips:

De saus kan 3 of 4 dagen in de koelkast, of voor langere tijd in de diepvriezer.

Je kunt de saus op de pizza smeren, in plaats van gepelde tomaten: "Probeer het!"

Bij "stap 3" als je gehakt of champignons gebruikt, laat het eerste fruiten in olijfolie en een teentje knoflook, voordat je het in de saus doet.

Bepaal zelf welke kruiden je moet gebruiken.

## Tomatensaus van Cas Spijkers

---

Menugang	Bijgerecht	Soort	Vegetarisch	Snel	Nee
Keuken	Mediterraan	Type	Saus	Slank	Nee
Bron				Sterren	

---

### ***Ingrediënten***

4 vleestomaten

1 teen knoflook

2 el olijfolie extra vierge

200 ml vleesbouillon

1 takje tijm

### ***Bereiding***

Dompel de tomaten kort onder in kokend water en ontvel ze. Snijd in stukjes. Snipper de knoflook.

Verhit de olie in een steelpan en smoor de knoflook en de tomaat. Voeg de overige ingrediënte toe en laat inkoken tot sausdikte.

Breng op smaak met zout en peper.

## Tomatensaus van Mijn Oma

---

Menugang	Bijgerecht	Soort	Vegetarisch	Snel	Nee
Keuken	Nederlands	Type	Saus	Slank	Nee
Bron				Sterren	

---

### ***Ingrediënten***

1 ui  
1 kleine winterwortel  
1 steel bleekselderij  
1 el bruine suiker  
2 tl gedroogde oregano  
2 blikken (van 400 g) gehakte tomaten op sap  
2 tenen knoflook, fijn gehakt  
1 laurierblad  
olijfolie (verginen)  
zeezout  
gemengde peper

### ***Bereiding***

Snipper de ui. Schil de wortel met een dunschiller, snijd hem in dunne plakjes. Snijd de bleekselderij in dunne boogjes. Verhit 2 el olijfolie en fruit de ui glazig, strooi de bruine suiker erover en laat dit smelten, voeg winterwortel en bleekselderij toe en roerbak 2 minuten. Voeg de tomaten met sap, knoflook en laurierblad toe en stoof de saus afgedekt 1 uur, roer af en toe, verwijder het laurierblad en pureer de saus met een staafmixer of blender. Breng op smaak met zout en peper en voeg een scheut "verginen" olijfolie toe.

## Tomatensaus van Peter Goossens

---

Menugang	Bijgerecht	Soort	Groenten	Snel	Nee
Keuken	Belgisch	Type	Saus	Slank	Nee
Bron				Sterren	

---

### ***Ingrediënten***

6 tomaten

enkele takjes tijm - rozemarijn

enkele blaadjes laurier

2 teentjes knoflook

Afwerking van de tomatensaus:

scheutje olijfolie

scheutje droge madeira

1 tl kappertjes

1 tl zilveruitjes

1 tl fijngehakte augurk

1 tl salie, fijngehakt

1 tl dragon, fijngehakt

1 tl oregano, fijngehakt

1 tl basilicum, fijngehakt

1 tl peterselie, fijngehakt

### ***Bereiding***

Snij de tomaten door midden en leg ze in een ovenschaal. Kruid met peper en zout. Bestrooi met tijm, rozemarijn, look en laurier. Laat twee uur garen in een voorverwarmde oven van 160 graden.

Haal de tomaten uit de oven en haal ze door de zeef zodat je enkel de saus overhoudt. Verwarm de tomatensaus op het vuur, voeg een scheutje olijfolie, peper en zout toe en mix ze glad. Werk af met een scheutje droge madeira, kappertjes, augurk, zilveruitjes, salie, dragon, basilicum, oregano en peterselie.

## Tonkatsu Saus

---

Menugang Bijgerecht  
Keuken Japans  
Bron

Soort -  
Type Saus

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

1 dl tomatenketchup  
2 el sojasaus  
2 el mirin (sake om mee te koken)  
2 el worchestershire saus  
stukje gemberwortel, geraspt  
1 el mosterd  
1 teentje knoflook, uitgeknepen

### ***Bereiding***

Roer alle ingrediënten goed door elkaar.

## Trapistensaus

---

Menugang Bijgerecht  
Keuken Belgisch  
Bron

Soort Vegetarisch  
Type Saus

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

bakboter  
1 ui  
100 g spekreepjes  
2 el suiker  
1 limoen  
1 fles trappistenbier  
200 ml vleesjus  
2 takjes rozemarijn  
1 laurierblaadje

### ***Bereiding***

Pel en snipper de ui. Bak het spek en de ui in de koekenpan en laat het uitlekken op een zeef. Karamelliseer de suiker. Blus af met limoensap en bier. Laat zachtjes koken. Voeg de vleesjus en laurier toe en laat de saus doorkoken. Snijd de rozemarijn fijn en voeg toe aan de saus. Als laatste de ui en spek toevoegen en laat nog even koken.

## Trappistensaus

---

Menugang Bijgerecht  
Keuken Belgisch  
Bron

Soort -  
Type Saus

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

bakboter  
1 ui  
100 g spekreepjes  
2 el suiker  
1 limoen  
1 fles trappistenbier  
200 ml vleesjus  
2 takjes rozemarijn  
1 laurierblaadje

### ***Bereiding***

Pel en snipper de ui. Bak het spek en de ui in de koekenpan en laat het uitlekken op een zeef. Karamelliseer de suiker. Blus af met limoensap en bier. Laat zachtjes koken. Voeg de vleesjus en laurier toe en laat de saus doorkoken. Snijd de rozemarijn fijn en voeg toe aan de saus. Als laatste de ui en spek toevoegen en laat nog even koken.

## Tuinkruidensaus

---

Menugang Bijgerecht  
Keuken Belgisch  
Bron

Soort Vegetarisch  
Type Saus

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

40g boter  
1 eetlepel gehakte peterselie  
1 eetlepel gehakte dille  
1 el gehakte basilicum  
1 el gehakte bieslook  
30g bloem  
2dl bouillon  
1dl room  
1 eidooier  
zout  
peper  
citroensap

### ***Bereiding***

Smelt de boter in een pan en fruit de peterselie, dille, basilicum en bieslook enkele minuten. Bestrooi het geheel met bloem en laat dit al roerend lichtgeel fruiten. Voeg beetje voor beetje de bouillon toe en blijf roeren tot er een gebonden gladde saus ontstaat. Breng de saus aan de kook en laat haar circa 5 minuten zachtjes doorkoken. Klop de eidooier los met de room en voeg het mengsel toe aan de saus. Laat de saus niet meer koken. Breng de saus op smaak met zout en citroensap.



## Vanillesaus

---

Menugang -  
Keuken -  
Bron

Soort -  
Type -

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### **Ingrediënten**

5 dl melk  
100 g suiker  
1 vanillestokje  
5 eidooiers



### **Bereiding**

Snijd het vanillestokje overdwars door de helft en schraap met je mes het merg eruit. Doe in een pan de melk en het vanillestokje met het merg en breng het aan de kook. Doe de suiker en de eidooiers in een metalen schaal en roer het met een garde goed door. Als de melk kookt giet dan een klein beetje melk bij de eidooiers onder voortdurend roeren. Zet de pan met de resterende melk weer op laag vuur en giet het melk eidooier mengsel in de pan en blijf goed roeren. Als het een beetje begint te binden, haal het dan van het vuur af en giet het door een zeefje om de vanillestokjes eruit te halen. Zet het eventueel op ijswater om het af te laten koelen en blijf het af en toe nog door roeren. Anders worden de eidooiers te gaar en gaat de saus schiften(dan krijg je allemaal vlokken in je saus). Tip: in plaats van melk kun je ook slagroom gebruiken dan wordt het lekker romig.

## Vanillesaus

---

Menugang Bijgerecht  
Keuken Nederlands  
Bron

Soort Desserts  
Type Saus

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

1 dl. melk  
1 dl slagroom  
vanillestokje  
32 g eidooier  
30 g suiker

### ***Bereiding***

De melk, room en het vanillestokje opkoken. De eidooiers en de suiker goed met elkaar glad roeren. Als de melk bijna kookt, een derde deel bij de eidooiers gieten en goed doorroeren. Alles weer terug in de pan en op een laag vuur al roerend gaar maken, de saus moet binding krijgen. Af laten koelen en in de koeling bewaren.

## Vanillesaus of Crème Anglaise

---

Menugang Bijgerecht  
Keuken Engels  
Bron

Soort Dressing  
Type -

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### **Ingrediënten**

3 eierdooiers  
300ml melk  
½ vanillepeul (ook wel vanillestokje of Bourbon vanille)  
40 g suiker



### **Bereiding**

Snij de vanillepeul door midden in de lengte, zodat de zaadjes bloot komen te liggen. Doe de peul met de melk in een steelpannetje en laat deze broeien op een heel laag vuurtje. Ook hier geldt, lekker kost tijd, laat de melk en vanille gerust een uur op het vuur staan, maar een nacht mag ook. Je ziet dan de typische zwarte spikkels in de melk drijven.

Nu even opletten: Breng de melk aan de kook en verwijder het stokje. Schraap het laatste restje merg uit de vanillestokjes en doe deze bij de melk. Klop ondertussen de eierdooiers met de suiker goed los in een grote kom. Schenk vervolgens de melk bij de eieren en klop goed door. Schenk het geheel nu weer in een schone pan en verwarm, maar laat het niet koken (dan schiften de eieren)! Door het verwarmen gaat de saus iets binden, maar hij blijft vrij dun, dit hoort ook zo.

Dikke varianten

Soms heb je zin in een iets dikkere saus, maïzena doet wonderen. Ook als je saus is gaan schiften, dan kan maïzena je saus nog redden. Zeef 10 g maïzena door het eiermengsel voordat je de melk erdoor klopt.

Romiger?

Klopt wat slagroom en meng dit door de vanillesaus.

## Varkensvlees Marinade uit Bolivia

---

Menugang Bijgerecht  
Keuken Bolivia  
Bron

Soort Vlees  
Type Marinade

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

1 kopje azijn  
½ kopje olie  
1 el gemalen geroosterde knoflook  
1 el gehakte tijm  
½ kopje fijngehakte peterselie  
1 kopje rode paprika  
2 tl gemalen komijn  
2 tl oregano  
peper en zout naar smaak

### ***Bereiding***

Meng alle ingrediënten van de marinade en smeer die over het varkensvlees.  
Laat minimaal 1 nacht intrekken en smeer het vlees dan nogmaals goed in met de marinade

## Vierge saus

---

Menugang Bijgerecht  
Keuken Frans  
Bron

Soort -  
Type Saus

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

3 stevige rijpe tomaten  
2 sjalotten  
1 teen knoflook  
4 el olijfolie  
1 el citroensap  
1 volle el kappertjes  
1 el gehakte peterselie  
1 el gescheurde basilicum

### ***Bereiding***

Ontvel de tomaten (inkruizen en even onderdompelen in kokend water) en snijd ze in vieren. Verwijder de kern en snijd in piepkleine blokjes.

Pel en snipper de sjalotten en de knoflook. Meng de tomaat, sjalot, knoflook, kruiden en kappertjes met de olie en het citroensap.

Lekker bij vis.

## Vijgen-Mosterdsaus

---

Menugang Bijgerecht

Soort Vegetarisch

Snel Nee

Keuken Nederlands

Type Saus

Slank Nee

Bron

Sterren

---

### ***Ingrediënten***

4 aardappels geschild en in blokjes

1 winterpeen geschraapt en in plakjes

1 ui fijngesnipperd

1/2 prei in dunne ringen

2 teentjes knoflook gehakt

5 el grove mosterd

100 g vijgen

vijgenhoning

zout en peper

### ***Bereiding***

## Villeroissaus

---

Menugang Bijgerecht  
Keuken Frans  
Bron

Soort Vegetarisch  
Type Saus

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

40 g boter  
50 g bloem  
1/2 l kalfsfond  
40 g eidooier  
1/2 dl room  
zout  
peper

### ***Bereiding***

Smelt de boter, voeg de bloem toe en roer tot een roux.

Laat op laag vuur 1 minuut garen en laat afkoelen.

Breng de kalfsfond aan de kook en giet deze al roerende op de roux en kook tot een dikke saus.

Roer de eidooier en de room door elkaar en voeg deze aan de saus toe, laat niet meer koken.

Breng de saus op smaak met zout en peper en laat afkoelen.

## Vinaigrettesaus

---

Menugang	Bijgerecht	Soort	Vegetarisch	Snel	Nee
Keuken	Frans	Type	Saus	Slank	Nee
Bron	1 liter			Sterren	

---

### ***Ingrediënten***

5 dl olie  
1,6 dl azijn  
150 g fijngesnipperde ui  
30 g peterselie  
30 g kervel  
30 g bieslook  
30 g dragon  
30 g kappertjes  
gemalen peper en zout  
Worcestershiresaus

### ***Bereiding***

Giet de azijn in een bekken en los het zout hierin op.  
Voeg de olie toe en roer de vloeistoffen met een garde tot er binding ontstaat.  
Snipper de ui zeer fijn.  
Was en hak de groene kruiden en de kappertjes.  
Vermeng de gehakte kruiden, kappertjes en uien goed met de azijnsaus.  
Breng de vinaigrettesaus op smaak met gemalen peper en eventueel Worcestershiresaus.



## Vlaamse Slasaus

---

Menugang Bijgerecht  
Keuken Belgisch  
Bron

Soort -  
Type Saus

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

2 hardgekookte eidooiers  
1 el citroensap  
1 el azijn  
3 el olijfolie  
1 kleine fijngehakte ui  
1 fijngehakt lookteentje  
25 gr fijngehakte kervel  
1/8 l halfstijf geklopte slagroom  
zout  
peper

### ***Bereiding***

Prak de eidooiers fijn.  
Meng het citroensap en de azijn in een kom met de olijfolie.  
Klop de geprakte dooiers, de ui- en looksnippers en de kervel erdoor.  
Schep de slagroom door het mengsel en breng de dressing op smaak met zout en peper.

## Wasabi Mayonaise en Wasabi Soja Mayonaise

---

Menugang Bijgerecht  
Keuken Aziatisch  
Bron

Soort Vegetarisch  
Type Saus

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

1 eierdooier  
2 tl citroensap  
1 tl wasabi  
200 ml zonnebloemolie of arachide olie  
paar druppels sesamolie

Met soja; +  
1 el sojasaus

### ***Bereiding***

Klop de eierdooier, citroensap en wasabi op tot een schuimige massa.  
Voeg hier druppelsgewijs de olie aan toe onder voortdurend kloppen!!!!!!  
Schenk als de massa dikker begint te worden de olie in een dun straaltje erbij maar blijven kloppen.  
Voeg voor een Wasabi Soja Mayonaise op de helft van de toegevoegde olie de sojasaus toe en dan de rest van de olie.  
Voeg de sesamolie er als laatste aan toe.

Lekker bij zalm.

## Waterkersmayonaise

---

Menugang Bijgerecht  
Keuken Belgisch  
Bron

Soort Vegetarisch  
Type Saus

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### **Ingrediënten**

1 ei  
1/4 el natuurazijn  
1/4 el mosterd  
1/4 el lauw water  
4 dl arachideolie  
peper  
zout  
25 g waterkers

### **Bereiding**

Klop het eigeel los. Hak de waterkers zo fijn mogelijk of pureer deze.  
Doe er de azijn, het water en de mosterd bij.  
Voeg er druppelgewijs en al roerend de arachideolie aan toe.  
Kruid met peper en zout en voeg er de waterkers aan toe.  
Is de mayonaise te dik, dan kan je er nog een beetje extra azijn, citroensap of zelfs water aan toevoegen.

## Whisky Cocktailsaus

---

Menugang Bijgerecht  
Keuken Engels  
Bron

Soort Vegetarisch  
Type Saus

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

4 el mayonaise  
2 el ketchup  
2 el whisky  
1 el citroensap

### Recept 2:

3 el mayonaise  
1 el tomatenketchup  
snufje zout  
1,5 el whisky

### Recept 3: romige

4 dl mayonaise  
3 el ketchup  
3 el whisky  
zout  
cayennepeper  
2 dl slagroom bijna stijfgeklopt en aan het einde toegevoegd

### ***Bereiding***

Meng alle bovenstaande ingrediënten in een kommetje door elkaar en roer totdat je een mooie egale romige saus hebt. Proef en voeg naar smaak eventueel nog wat meer ingrediënten toe.

### Tip:

Voeg als variatie eens iets mierikswortel, chilisaus, tabasco, worchestersaus of limoensap toe.

## Whiskysaus

---

Menugang Bijgerecht  
Keuken Iers  
Bron

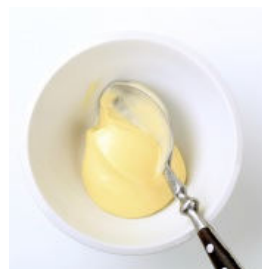
Soort Vegetarisch  
Type Saus

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

3,5 deciliter mayonaise  
3 eetlepels tomatenketchup  
2-2,5 eetlepel whisky  
zout  
cayennepeper  
2 deciliter slagroom



### ***Bereiding***

Roer de mayonaise en de tomatenketchup tot een gladde saus en voeg al roerend de whisky toe. Breng de saus op smaak met zout en cayennepeper. Spatel vlak voor het gebruik de bijna stijfgeklopte slagroom luchtig door de saus. Geef deze saus bij schelp- en schaaldieren, kip en ander gevogelte.

## Whiskysaus met een Oosters Tintje

---

Menugang Bijgerecht

Soort Vegetarisch

Snel Nee

Keuken Streekgerechten

Type Saus

Slank Nee

Bron

Sterren

---

### **Ingrediënten**

250 ml (zelf gemaakte) mayonaise (zo stijf mogelijk)

100 ml crème fraîche

2 el gewone ketchup

scheut ongeklopte slagroom

scheutje Tabasco

scheutje Worcestershiresaus

2 el gembersiroop

citroen en/of limoen naar smaak

whisky naar smaak (ongeveer drie eetlepels)



### **Bereiding**

Alle ingrediënten mengen en op het laatst whisky naar smaak toevoegen.

Tip:

Eet deze saus als dip, spread of begeleider van vlees, mosselen, garnalen of krab.

Gebruik een tamelijk 'neutrale' whisky zoals Jameson.

## Wijnsaus wit en rood

---

Menugang	Bijgerecht	Soort	Vegetarisch	Snel	Nee
Keuken	Wereldkeuken	Type	Saus	Slank	Nee
Bron				Sterren	

---

### ***Ingrediënten***

Witte Wijnsaus:

250 ml droge witte wijn

250 ml slagroom

50 g ijskoude roomboter

peper

Rode Wijnsaus:

2 sjalotten

1 el boter of olie

400 ml volle rode wijn

380 ml vleesfond

1 teentje knoflook

2 takjes tijm

1 laurierblad

100 g ijskoude boter

### ***Bereiding***

Witte Wijnsaus:

Slagroom op kamertemperatuur laten komen. In sauspan wijn aan de kook brengen en op matig vuur in 10-15 min. tot helft laten inkoken. Slagroom door wijn roeren en geheel opnieuw 10 min. laten inkoken tot lichtgebonden, gladde saus ontstaat. Op smaak brengen met zout en witte peper. Ijskoude boter in klontjes snijden. Pan van vuur nemen. Alle boterklontjes tegelijk in pan doen en met garde snel door saus kloppen, zodat saus licht bindt. Saus op vlamverdeler of au bain marie warmhouden, maar niet meer laten koken. Serveren bij gepocheerde witte vis.

Rode Wijnsaus:

Verhit de olie/boter in een steelpan en fruit de sjalotten, tijm, laurier en de knoflook 3 minuten. Voeg de wijn toe en laat tot 1/4 inkoken. Doe de fond erbij en laat tot de helft inkoken. Schenk de saus door een bolzeef en schenk het vocht terug in de pan. Zet het vuur laag en klop de blokjes boter er stuk voor stuk door met een garde. Breng op smaak met peper en zout. Niet meer laten koken.

## Witte saus-basisrecept Bechamelsaus

---

Menugang	Bijgerecht	Soort	Melkproducten	Snel	Nee
Keuken	Frans	Type	Saus	Slank	Nee
Bron				Sterren	

---

### ***Ingrediënten***

25 gram boter  
25 gram bloem  
0,25 liter melk  
zout  
versgemalen peper

### ***Bereiding***

Laat de boter smelten in een steelpan en roer de bloem erdoor. Laat de roux onder af en toe roeren 2-3 minuten pruttelen op een laag vuur, zonder het mengsel te laten kleuren. Giet er al roerende ca. 1/3 van de melk bij. Zet het vuur iets hoger en blijf roeren tot het mengsel kookt en gebonden is. Voeg scheutje voor scheutje de rest van de melk toe en roer de saus na elke toevoeging glad. Laat de saus onder af en toe roeren nog 1-2 minuten zachtjes koken. De hoeveelheid bloem en boter is afhankelijk van de gewenste dikte van de saus. De hoeveelheid bloem en boter moeten steeds beide gelijk zijn.



## Witte Wijn-Peterseliesaus

---

Menugang Bijgerecht

Soort Vegetarisch

Snel Nee

Keuken Nederlands

Type Saus

Slank Nee

Bron

Sterren

---

### **Ingrediënten**

2 sjalotten, gesnipperd

200 ml zoete witte wijn

150 g koude boter, in blokjes

1/2 bakje platte peterselie (a 20 g), blaadjes fijngesneden



### **Bereiding**

Doe de sjalotten en wijn in een steelpan en kook in 8 minuten in op middelhoog vuur tot er nog ongeveer 1 juslepel wijn over is.

Zeef (eventueel) de sjalotten uit de wijn en doe de wijn terug in de pan (de sjalotten kunnen ook gepureerd worden). Zet de pan op laag vuur en klop met een garde 1 voor 1 de blokjes boter door de wijn. Breng op smaak met peper en zout en roer de peterselie erdoor.

Lekker met gebakken of gestoomde vis en rijst.

### Tip

De rest van de peterselie is te gebruiken voor een kruidenboter. Meng 1 geperste teen knoflook met 100 g boter en de peterselie.

## Witte Wijnsaus

---

Menugang Bijgerecht  
Keuken Frans  
Bron

Soort -  
Type Saus

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

3 eieren  
3 eidooiers  
75 g suiker  
3 dl droge, witte wijn  
4 el citroensap  
geraspte schil van 1 halve citroen

### ***Bereiding***

Klop de eieren met de dooiers en de suiker tot een luchtig en schuimig geheel. Plaats de kom in een warm waterbad en voeg onder voortdurend kloppen met een garde beetje bij beetje de wijn en het citroensap toe tot een gebonden saus is ontstaan. Roer de rasp door de saus. Gebruik deze saus warm of laat hem afkoelen. Serveer hem dan koud en warm hem niet meer op. Klop hem na het afkoelen nog even een keer door met een garde.

## Yakitorisaus

---

Menugang Bijgerecht  
Keuken Japans  
Bron

Soort -  
Type Saus

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

100 ml japanse sojasaus  
50 ml mirin (japanse rijstwijn)  
100 g lichte basterdsuiker  
3 cm verse gember in dunne plakjes  
2 tenen knoflook in plakjes

### ***Bereiding***

Doe de sojasaus, basterdsuiker en mirin in een steelpan. Snijd de gember in dunne plakjes en voeg samen met de knoflook toe. Breng de yakitorisaus aan de kook en laat op laag vuur 15 min. zachtjes inkoken. Schenk door een zeef en vang op in een kommetje.

## Yoghurt-Wijnsaus

---

Menugang Bijgerecht  
Keuken Belgisch  
Bron

Soort -  
Type Saus

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

60 g boter of een restje jus  
1 kleine sjalot gesnipperd  
1 el bloem  
2 1/2 dl witte droge wijn  
2 1/2 dl boerenyoghurt  
zout en gemalen peper

### ***Bereiding***

Verhit de boter en fruit de sjalot in het bakvet en strooi er de bloem over.  
Schenk wijn erbij en kook de saus in tot een kwart. Zet het vuur laag, roer de yoghurt erdoor en breng de saus op smaak met zout en peper.

## Yorkshiresaus

---

Menugang Bijgerecht  
Keuken Engels  
Bron

Soort Vegetarisch  
Type Saus

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

2 dl port  
1 sinaasappel  
1/2 dl Espagnol saus tiroolse saus  
cayennepeper  
kaneel  
1/2 dl aalbessengelei

### ***Bereiding***

Haal met een zestere de helft van de schil van de sinaasappel. Kook deze schil met de port gedurende 5 minuten. Haal ze eruit en laat ze uitlekken. Voeg nu bij de port, de espagnol saus, de aalbessengelei, wat kaneel en wat cayennepeper. Kook de saus een beetje in. Passeer de saus door een doek, voeg de sinaasappelschil toe en het sap van de sinaasappel. Verwarm de saus nog even. Serveer ze bij gebraden eend of ook bij gestoofde ham.

## Zigeunersaus

---

Menugang Bijgerecht  
Keuken Balkan  
Bron

Soort -  
Type Saus

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

½ rode, ½ groene en ½ gele paprika  
25 g roomboter  
flinke scheut rode wijn  
8 kastanje champignons  
bosje Peterselie  
bloem  
1 rode ui  
½ peper  
beetje sambal  
2 dl water  
el groentenbouillon

### ***Bereiding***

Snij de paprika's in reepjes, snij de champignons in dunne plakjes, snij de rode ui in stukjes en snij de peper en de peterselie heel fijn.

Doe de roomboter in een pan, smelten, doe er de paprika, de champignons en de peper en de uien in en bakken totdat het glazig is.

Doe er dan een scheut rode wijn bij (afblussen) het water en de groentenbouillon. Laat even koken en doe er een lepeltje sambal en de Peterselie bij.

Tenslotte een paar lepels bloem (maizena mag ook als u geen bloem heeft) totdat de saus wat dikker gebonden is.

## Zingara of Zigeuner Saus

---

Menugang Bijgerecht  
Keuken -  
Bron

Soort -  
Type Saus

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

7 dl demi-glacesaus (sterk ingekookte bruine fond, lichtjes getomateerd)

1 truffel (optioneel dus)

2 el boter

125 g gekookte ham (in julienne gesneden)

125 g gerookte rundertong (julienne)

225 g dikke champignons (julienne)

2,2 dl madeirawijn

2 el aardappelzetmeel (om te binden)

zout en peper

### ***Bereiding***

De gekookte ham, de truffel, de rundertong en de champignons in "julienne" snijden.

Een weinig boter laten smelten in een sauteuse of steelpan.

De "julienne" hierin enkele minuten laten uitzweten.

Bevochtigen met de madeirawijn (4 el overhouden).

Aan de kook brengen en de demi-glacesaus toevoegen.

Het aardappelzetmeel oplossen in de overblijvende madeirawijn.

Giet in de kokende vloeistof en goed roeren tot een binding is verkregen.

## Zoete Chilisaus

---

Menugang Bijgerecht  
Keuken Aziatisch  
Bron

Soort -  
Type Saus

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### **Ingrediënten**

3 grote tenen knoflook, gepeld  
2 rode (Jalapeño of Serrano) pepers, zaadjes en zaadlijsten verwijderd  
1/2 kopje suiker  
1/2 kop water  
1 el witte azijn  
1 el citroen- of limoensap  
1/2 el zout  
1 el maïzena of aardappelzetmeel



### **Bereiding**

De pepers wassen, schoonmaken en in lengte halveren. Dan afhankelijk van de scherpste de zaadjes en zaadlijsten verwijderen (maakt de saus zachter) of er in laten (maakt de saus scherper).

Pureer alle ingrediënten in een blender, behalve de maïzena.

Doe het mengsel in een pan en breng aan de kook op een matig hoog vuur. Zet het vuur lager en laat het pruttelen tot het mengsel indikt en de knoflook en peper zacht beginnen te worden, ongeveer 3 minuten.

Meng de maïzena en wat water tot een brij. Voeg al roerend de maïzenapap toe, en laat 1 minuut doorkoken. De maïzena zal helpen de saus in te dikken waardoor de stukjes peper mooi gaan zweven, anders krijg je een dunne saus met al die kleine stukjes aan de oppervlakte drijvend.

Laat afkoelen volledig voordat u hem in een glazen pot in de koelkast bewaart.



## Zwarte Bonensaus

---

Menugang Bijgerecht  
Keuken Chinees  
Bron

Soort Vegetarisch  
Type Saus

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

4 el gezouten zwarte bonen  
1 middelgrote ui  
1 rode paprika  
1 groene paprika  
1 el maïzena  
1 dl runderbouillon  
1 el sojasaus  
1 tl suiker  
2 el olie  
1 tl knoflook  
0,25 tl zwarte peper

### ***Bereiding***

Spoel de zwarte bonen enkele keren af, laat ze uitlekken en pureer ze. Snijd de ui in partjes. Halveer de paprika's, verwijder zaden en snijd ze in kleine stukjes. Meng maïzena met de bouillon en voeg sojasaus en suiker toe. Verhit 1 el olie in een wok of koekenpan met dikke bodem en draai de pan rond totdat de hele bodem bedekt is. Roerbak de geperste knoflook, ui en paprika 1 minuut op hoog vuur. Doe het groentemengsel over in een schaal. Voeg de rest van de olie toe en voeg de zwarte bonen, maïzenamengsel en groentemengsel toe. Roer tot de saus kookt en indikt.

## Zweedse saus

---

Menugang Bijgerecht  
Keuken Frans  
Bron

Soort Vegetarisch  
Type Saus

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

500 g zure appels  
1/2 dl witte wijn  
citroensap  
3/4 l mayonaise  
1 el geraspte mierikswortel

### ***Bereiding***

Schil de appels, haal de klokhuisen eruit en snij ze in dunne schijfjes. Voeg er de wijn bij, en als ze niet zuur genoeg zijn, wat citroensap. Kook ze tot moes. Dit dient zeer zacht te gebeuren. De appels moeten als het ware smelten in de stoom. Passeer het moes door een fijne zeef. Kook ze in totdat er 2,5 dl over is. Laat ze afkoelen. Meng de appelmoes met de mayonaise en geef er de geraspte mierikswortel bij. Meng alles goed door elkaar. Men kan de saus serveren bij koud varkensvlees.



<https://ruudskookboek.nl>

*Ik steun..*



*..U ook???*

Het IBAN-nummer van de Stg. Blind Elephant Experience luidt:  
**NL63 RBRB 0943 525 756**

Compressed by

