

Anne Wilson

Sausjes en dressings



Aanwijzingen

Voor beginners



Voor koks met enige ervaring



Voor ervaren koks

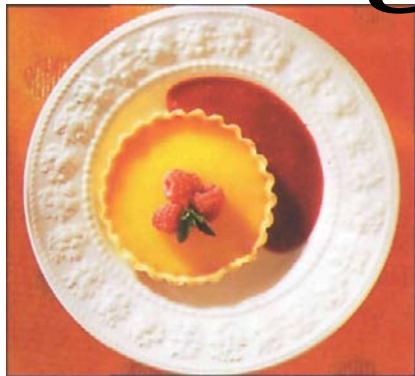


In dit boekje worden de gebruikelijke maateenheden als grammen en liters gehanteerd. Slechts heel af en toe wordt de maateenheid kop -met een inhoud van 250 ml- gebruikt. De in de recepten gebruikte eieren wegen gemiddeld 60 g. De inhoud van de blikken kan per fabrikant verschillen, dus gebruik blikken met een inhoud die het gewicht dat in het recept genoemd wordt het dichtst naderen.

Maateenheden en afkortingen

kop	= 250 ml
el	= eetlepel of 20 ml
tl	= afgestreken theelepel of 5 ml
g	= gram
kg	= kilogram
ml	= milliliter
dl	= deciliter
l	= liter

Sausjes en dressings



ANITA

HARTIGE SAUZEN

Verrijk de smaak en de aanblik van de eenvoudigste gerechten met een heerlijke hartige saus. In het sauzenoverzicht op blz. 60-63 vindt u allerlei manieren om sauzen en gerechten te combineren.

BEARNAISESAUS

- ★ *Vorbereidingstijd: 10 minuten*
- ★ *Kooktijd: 10 minuten*
- Voor 2 dl*

80 ml witte-wijnazijn

2 fijngehakte lente-uitjes

2 tl fijngesneden verse dragon

6 peperkorrels

2 eierdooiers

125 g zachte boter

zout en witte peper

1. Doe azijn, lente-uitjes, dragon en peperkorrels in een kleine pan. Breng het mengsel aan de kook, zet het vuur iets lager en laat het zachtjes inkoken tot tweederde deel over is. Volledig aflaten koelen en in een vuurvaste kom zeven.
2. Voeg de dooiers toe. Zet de kom in een pan zacht kokend water. Klop tot het mengsel licht en schuimig is. Voeg al kloppend geleidelijk de boter toe tot een gladde massa ontstaat. Wanneer alle boter is toegevoegd, is de saus dik en glad. Breng de saus op smaak met zout en peper. Direct serveren.

SERVEREN bij gebraden of gegrild vlees, rosbief of gebakken zalm.

GROENE-PEPERSAUS

- ★ *Vorbereidingstijd: 5 minuten*
- ★ *Kooktijd: 5 minuten*
- ★ *Voor 4-6 personen*

2 tl groene-peperkorrels uit een potje

vlees of kip (zie hieronder)

1,25 dl kippenbouillon

1,25 dl room

2 tl cognac

1. De peperkorrels afspoelen en laten uitlekken. Het vlees braden, uit de pan halen, met folie bedekken en warm houden.
2. Voeg de bouillon toe aan het braadvocht in de pan. Breng dit mengsel al roerend aan de kook. Voeg de room en de peperkorrels toe. Laat alles 2 min. koken; blijf roeren. Voeg de cognac toe; nog 1 min. laten koken. Van het vuur halen en serveren.

SERVEREN bij gebraden of gegrild vlees of gebakken kipfilets.

Beamaisesaus (boven)
en groene-pepersaus



Romige champignon-
saus (boven) en
ouderwetse vleesjus



ROMIGE CHAMPIGNONSAUS*Vorbereidingstijd: 10 minuten*★ *Kooktijd: 7 minuten**Voor 4 personen***rundvlees of kip (zie hieronder)****30 g boter****250 g champignons****2 el witte wijn****1,25 dl kippenbouillon****1,25 dl room****1 uitgeperst teentje knoflook****1 el fijngeknipt vers bieslook**

- 1.** Het rundvlees of de kip braden, uit de pan halen, met folie bedekken en warm houden. Smelt de boter in de pan met braadvocht en voeg de champignons toe. Laat ze al roerend 5 min. op een zacht vuurtje staan, tot de massa zacht en goudgeel is.
- 2.** Voeg de wijn, de bouillon, de room en het knoflook toe; breng het geheel aan de kook. Laat het al roerend zonder deksel 2 min. koken, tot de saus iets dikker wordt. Het bieslook erdoor roeren en direct serveren.

SERVEREN over gebraden rund- of kalfsvlees, of gebakken kipfilets.

OUDERWETSE VLEESJUS*Vorbereidingstijd: 5 minuten*★ *Kooktijd: 5 minuten**Voor 4-6 personen***braadvlees (zie hieronder)****braadvocht****2 el bloem****2,5 dl vlees- of kippenbouillon****zout en peper**

- 1.** Haal het vlees uit de braadpan en zet de pan op een laag vuur. Verspreid de bloem over de bodem van de pan en meng hem met het braadvocht. Roer dit mengsel 1-2 min. met een houten lepel op een middelhoog vuur.
- 2.** Voeg geleidelijk de bouillon toe. Roer het aanbaksel los met de houten lepel. Meng de bouillon en het bloemmengsel goed vóór u meer bouillon toevoegt - zo voorkomt u klonten. Breng de jus aan de kook; 1 min. al roerend door laten koken. Op smaak brengen met zout en peper en direct serveren. (U kunt eventueel de donkere stukjes en vleesrestjes uit de jus zeven.)

SERVEREN bij gebraden kip of rund-, varkens- of lamsvlees.

RODE-WIJNSAUS

Vorbereidingsstijf: 5 minuten

★ *Kookstijf: 10 minuten*

Voor 4 personen

vlees naar keuze (zie hieronder)

30 g boter

1 kleine ui, in dunne ringen

1 tl bloem

2 d bruine suiker

2 dl rode wijn

zout en versgemalen zwarte peper

1. Het vlees braden, uit de pan halen, niet folie bedekken en warm houden. De boter in het braadvocht smelten en de ui toevoegen. 5 Min. op middelhoog vuur roeren. Bloem en suiker toevoegen.
2. Het mengsel 1 min. laten koken. Al roerend de wijn toevoegen en 5 min. laten doorkoken tot het mengsel voor de helft is ingedikt. Voeg zout en peper toe en serveer.

SERVEREN over gebraden rundvlees of lamskoteletten.

MUN TSAUS

★ *Vorbereidingsstijf: 5 minuten*

Kookstijf: 5 minuten

Voor 6-8 personen

60 ml water

1/3 kop suiker

2 el moutazijn

1/3 kop fijnggehakte verse munt

1. Doe water en de suiker in een kleine pan. Op laag vuur roeren (niet laten koken) tot de suiker is

opgelost. Aan de kook brengen; 3 min. zachtjes laten doorkoken zonder te roeren.

2. Haal de pan van het vuur. Meng het suikermengsel, de azijn en de munt in een schaalteje.

SERVEREN op kamertemperatuur bij lamsbout of-ribstuk.

BROODSAUS

★ *Vorbereidingsstijf: 1 minuut*

Kookstijf: 25 minuten

Voor 2,5 dl

2 kruidnagels

1 gepelde ui

2,5 dl melk

1 laurierblaadje

50 g broodkruimels (3 sneetjes)

60 ml room

1. Duw de kruidnagels in de ui. Ui, melk en laurier in een pan doen en aan de kook brengen. Van het vuur halen en bedekken; 10 min. laten staan. Ui en laurier verwijderen.
2. Toevoegen: broodkruimels, zout en peper. Pan (met deksel) op het vuur zetten. 10 Min. zachtjes laten koken; nu en dan roeren. Room toevoegen. Serveren.

SERVEREN bij gebraden kip of kalkoen.

Van boven naar beneden:
rode-wijnsaus,
muntsaus en broodsaus





Eierssaus (boven)
en shiitake-
champignonsaus

SHIITAKE-CHAMPIGNONSAUS

Vorbereidingstijd: 15 minuten

★ *Kooktijd: 10 minuten*

Voor 4-6 personen

30 g boter
 200 g shiitake-champignons, in
 dunne plakjes
 2 el muskaatwijn
 60 ml rundvleesbouillon
 2 el grove mosterd
 2 dl room
 zout en versgemalen peper
 1 el fijngehakte verse peterselie

1. Smelt de boter in een kleine pan. Champignons toevoegen en op middelhoog vuur roeren tot ze zacht zijn.
2. De muskaatwijn toevoegen en roeren tot die bijna is verdampt. Bouillon, mosterd en room toevoegen; al roerend aan de kook brengen. Vuur laag zetten en 5 min. laten doorkoken tot het mengsel iets is ingedikt. Zout, peper en peterselie toevoegen. Serveren.

SERVEREN bij gebraden of gegrild rund- of varkensvlees, lamskote-Letten, gebraden tonijnmoten of kipfilets en rundvlees- of lamsburgers. Heerlijk door pasta.

EIERSAUS

Vorbereidingstijd: 10 minuten

★ *Kooktijd: 2 minuten*

Voor 4 personen

125 g boter
 3 eierdooieis
 1½ el citroensap
 versgemalen witte peper
 2 eiwitten

1. Boter langzaam in een pan verwarmen tot hij begint te borrelen. Doe eierdooiers, citroensap en peper in een blender en mix gedurende 5 sec. Giet de hete boter langzaam over het dooiermengsel tot alle boter is toegevoegd. Laat de saus in een grote kom afkoelen. Roer af en toe om te voorkomen dat er een vel op de saus komt.
2. Doe de eiwitten in een kleine, droge kom. Klop de eiwitten met een mixer tot er witte punten ontstaan. Schep ze door de saus. Zet de kom voor u serveert ten minste 30 min. in de koelkast. (U kunt de saus max. 24 uur in de koelkast bewaren.)

SERVEREN bij gestoomde artisjokken, asperges, sperziebonen, gekookte garnalen, gegrilde sint-jacobsschelpen, oesters in halve schelp, gerookte zalm of gegrilde vis.

TOMATEN-PASTASAUZ

★ *Vorbereidingsstijd: 20 minuten*

Kooktijd: 20 minuten

Voor 4 personen

1,5 kg grote, rijpe tomaten
 1 el olijfolie
 1 gesnipperde ui
 2 uitgeperste teentjes knoflook
 1 tl gedroogde oregano
 2 el tomatenpuree
 1 tl suiker
 zout en peper

1. Snijd in de onderkant van elke tomaat een kruisje. Leg de tomaten 2 min. in kokend water; haal ze er met een tang weer uit en laat ze uitlekken. Pel de schil; begin bij het kruisje. Snijd de tomaten in blokjes.
2. Verhit de olie in een middelgrote pan. Voeg de ui toe; op middelhoog vuur 3 min. roeren tot de ui zacht is. Knoflook toevoegen en 1 min. bakken. Tomaat, oregano, tomatenpuree en suiker toevoegen.
3. Aan de kook brengen, op laag vuur saus zonder deksel 15 min. zachtjes laten koken (of tot de saus iets is ingedikt). Breng hem op smaak met zout en peper. Max. 2 dagen afgedekt in de koelkast bewaren, of max. 2 maanden in de diepvries. Opwarmen in een pan of in de magnetron.

SERVEREN als warme saus over pasta of bij gebraden rundvlees, lamsschnitzel of als pizzasaus.

BOLOGNESESAUZ

★ *Vorbereidingsstijd: 15 minuten*

Kooktijd: 1 ½ uur

Voor 4 personen

2 el olijfolie
 1 gesnipperde grote ui
 1 middelgrote wortel, in blokjes
 1 stengel selderij, in schijfjes
 2 uitgeperste teentjes knoflook
 500 g rundergehakt
 5 dl rundvleesbouillon
 3,75 dl rode wijn
 950 g tomaten (2 blikken)
 1 tl suiker

1. Olie verhitten in een grote pan met dikke bodem. Ui, wortel en selderij toevoegen en 5 min. roeren (middelhoog vuur) tot ze zacht zijn. Knoflook toevoegen en nog 1 min. verhitten.
2. Gehakt in een pan doen en rul maken met een vork. Is het gehakt bruin, dan bouillon, wijn, tomaten (niet uitgelekt) en suiker toevoegen.
3. Aan de kook brengen, vuur lager zetten en saus zonder deksel 1-1½ uur laten doorkoken; af en toe roeren. Max. 2 dagen afgedekt in de koelkast bewaren, of max. 2 maanden in de diepvries. Opwarmen in een pan of in de magnetron.

SERVEREN als warme saus over pasta of als basissaus voor pizza's.



Bolognesesaus (boven)
en tomaten-pastasaus



**Snelle pindasaus (boven)
en klassieke satésaus**

SNELLE PINDASAUZ*Vorbereidingstijd: 10 minuten*★ *Kaoktijd: 5 minuten**Voor ca. 3,75 dl*

2,5 dl ananassap
 1 kop pindakaas
 ½ tl knoflookpoeder
 ½ tl uienpoeder
 2 el zoete chilisaus
 60 ml ketjap

1. Mix het ananassap, de pindakaas, het knoflook- en uienpoeder en de ketjap in een kleine pan. Op een middelhoog vuur roeren tot het mengsel glad en warm is.
2. Wilt u een dunnere saus, voeg dan een beetje water toe. In de koelkast afgedekt max. 3 dagen te bewaren. Op middelhoog vuur in een pan opwarmen.

SERVEREN bij gegrild of gebarbecued vlees of kipsatéstokjes.

KLASSIEKE SATÉSAUZ*Vorbereidingstijd: 5 minuten*★ *Kooktijd: 15 minuten**Voor 5 dl*

1 kopje geroosterde ongezouten pinda's
 2 el olijfolie
 1 gesnipperde ui
 2 uitgeperste teentjes knoflook
 verse gember (3 cm), geraspt
 ½ tl chilipoeder
 2 tl kerriepoeder
 1 tl komijnpoeder
 4 dl kokosmelk (uit blik)
 3 el bruine suiker
 1 el citroensap
 zout naar smaak

1. Pinda's in een beukenmachine fijnmaien.
2. Verhit de olie in een middelgrote pan. De ui 5 min. op een middelhoog vuur truiten. Het knoflook, de gember, het chili- en kerriepoeder en de komijn toevoegen; 2 min. roeren.
3. Kokosmelk, bruine suiker en fijngehakte pinda's toevoegen. Op laag vuur 5 min. koken, tot de saus is ingedikt. Citroensap en zout (naar smaak) toevoegen en serveren. (Tip: na 30 sec. in de keukenmachine hebt u mooie gladde saus.)

SERVEREN bij rundvlees, kipkebabs of gegrilde kip.

CHINESE CITROENSAUS*Vorbereidingsduur: 10 minuten*★ *Kookduur: 5 minuten**Voor 2,5 dl***60 ml citroensap****60 ml kippenbouillon****1.25 dl water****1 el honing****1 el suiker****½ tl geraspte gember****1 el maïzena****1 el water****2 lente-uitjes, schuin gesneden****snuffje zout**

1. Doe het citroensap, de bouillon, het water, de honing, de suiker en de gember in een kleine pan. Roer op een middelhoog vuur tot de suiker is gesmolten.
2. Breng het mengsel op een hoger vuur aan de kook. Meng de maïzena en het water in een kleine kom, doe dit mengsel in de pan en laat het geheel indikken. Van het vuur halen, lente-uitjes erdoor roeren en op smaak brengen met zout.

SERVEREN als warme saus over groenten, loempia's, gebraden kip of gefrituurde vis.

ZOETZURE SAUS*Vorbereidingsduur: 10 minuten*★ *Kookduur: 10 minuten**Voor 2,5 dl***2 el droge sherry****2,5 dl ananassap****3 el witte-wijnazijn****2 tl ketjap****2 el bruine suiker****2 el tomatenpuree****½ rode paprika, in stukjes
gesneden****1 el maïzena****1 el water**

1. Doe de sherry, het sap, de azijn, ketjap, bruine suiker en tomatenpuree in een middelgrote pan. Laat de suiker op een laag vuur al roerend smelten.
2. Aan de kook brengen en gesneden paprika toevoegen. Maïzena en water in een kleine kom mengen; giet dit mengsel in de pan en laat het geheel al roerend indikken. Op een laag vuur 2 min. laten doorkoken. Direct serveren.

SERVEREN bij gebakken, gegrilde of gefrituurde vis, gebraden varkensvlees of loempia's.



Zoetzure saus
(boven) en Chinese
citroensaus



Van boven naar beneden:
kruidige cranberrysaus, appelmoes en uiensaus

KRUIDIGE CRANBERRYSAUS

★ *Vorbereidingstijd: 5 minuten*

Kooktijd: 5 minuten

Voor 2,5 dl

250 g cranberrysaus (pot)

1 tl geraspte sinaasappelschil

60 ml sinaasappelsap

1 tl gemberpoeder

½ tl kardemom (koenjit)

¼ tl piment

1. Doe de saus, de geraspte schil, het sap en de kruiden in een kleine pan.
2. Op een middelhoog vuur aan de kook brengen. Op een lager vuur 2 min. laten doorkoken.

SERVEREN op kamertemperatuur bij kalkoen, kip of varkensvlees.

APPELMOES

★ *Vorbereidingstijd: 20 minuten*

Kooktijd: 20 minuten

Voor 5 dl

6 groene appels, geschild, van klokhuus ontdaan en in stukjes gesneden

1,25 dl water

1 el citroensap

1 el suiker

1 tl geraspte citroenschil

¼ tl kaneel

1. De appels, het water en het citroensap in een middelgrote pan

aan de kook brengen. Op een laag vuur 20 min. afgedekt laten doorkoken, totdat de appels heel zacht zijn. Laten afkoelen.

2. Het appelmengsel in een keukenmachine doen; suiker, citroenrasp en kaneel toevoegen. Pureren tot het mengsel glad is. In de koelkast afgedekt max. 3 dagen te bewaren.

SERVEREN als warme of koude saus bij varkensvlees of ham, of koud bij groenten Ook heerlijk bij pannenkoeken.

UIENSAUS

★ *Vorbereidingstijd: 5 minuten*

Kooktijd: 40 minuten

Voor 3,75 dl

40 g boter

3 uien, in ringen gesneden

1 el bloem

3,75 dl rundvleesbouillon

1 el rode-wijnazijn

1. Smelt de boter in een grote pan. Voeg de uien toe en fruit ze in 30 min. op een laag vuur. Voeg de bloem toe en kook al roerend nog 1 min.
2. Voeg al roerend in kleine beetjes de bouillon toe. Azijn toevoegen en aan de kook brengen. Op laag vuur 2 min. laten doorkoken. Serveren.

SERVEREN bij vlees of over worstjes of hamburgers.

MOSTERDSAUS*Vorbereidingstijd: 1 minuut**Kooktijd: 15 minuten**Voor 2,5 dl***2,5 dl kippenbouillon****6 lente-uitjes, fijngesneden****1 el witte-wijnazijn****2 el grove mosterd****2,5 dl zure room**

1. Doe de bouillon, uitjes, azijn en mosterd in een middelgrote pan. Kook 5 min. of tot het vocht voor de helft is ingedikt. Voeg al roerend de zure room toe. Niet laten koken. Warm serveren.

SERVEREN bij gebraden of gegrild varkens-, lams- of kalfsvlees.

VADERS FAVORIET*Vorbereidingstijd: 15 minuten**Kooktijd: 40 minuten**Voor 5 dl***5 grote, rijpe tomaten (1 kg)****1 grote ui****1,25 dl ciderazijn****1 kop bruine suiker****60 ml worcestersaus****1 tl piment****½ tl gemberpoeder****¼ tl kruidnagelpoeder****zout en peper**

1. Tomaten in blokjes snijden en ui snipperen; in een grote pan doen. Overige ingrediënten toevoegen. Op laag vuur 40 min. laten koken;

af en toe roeren. In een kom laten afkoelen en in een keukenmachine bijna glad maken. Weer koken en iets laten afkoelen. In gesteriliseerde potten op een koele, donkere plaats max. 6 maanden te bewaren. Geopend max. 1 maand in de koelkast te bewaren.

SERVEREN bij (koud) vlees, karbonade of worstjes.

BARBECUESAUS*Vorbereidingstijd: 15 minuten**Kooktijd: 6 minuten**Voor 6 personen***2 tl olie****1 kleine, gesnipperde ui****1 el moutazijn****1 el bruinesuiker****1/3 kop tomatenpuree****1 el worcestersaus**

1. Olie in een kleine pan verhitten. Ui op laag vuur in 3 min. fruiten; af en toe roeren. Overige ingrediënten toevoegen en aan de kook brengen. Op laag vuur 3 min. laten doorkoken. Warm of koud serveren. In de koelkast 1 week te bewaren.

SERVEREN bij barbecuevlees, karbonades, hamburgers of worstjes.



Van boven naar beneden:
mosterdsaus, barbecuesaus
en vaders favoriet



Van boven naar beneden:
tacosaus, cocktailsaus
en dillesaus

TACOSAUS

- ★ *Vorbereidingstijd: 10 minuten*
 ★ *Kooktijd: 20 minuten*
Voor ca. 3,75 dl

- 1 el olie
- 1 kleine, gesnipperde ui
- 1 tl korianderpoeder
- 1 tl komijnpoeder
- ½ tl chilipoeder
- 1 uitgeperst teentje knoflook
- 1 kleine rode paprika, in stukjes gesneden
- 1 kleine groene paprika, in stukjes gesneden
- 2 grote, rijpe tomaten, in blokjes gesneden
- ½ tl suiker
- zout en peper

1. Verhit de olie in een kleine pan. Voeg de ui toe; 2 min. fruiten op middelhoog vuur. Voeg de kruiden toe en roer 1 min.; voeg knoflook en paprika toe en roerbak 2 min.
2. Tomaten toevoegen en roeren. Aan de kook brengen; op laag vuur 15 min. laten koken (af en toe roeren) en iets laten indikken. Suiker toevoegen; roeren. Op smaak brengen met zout en peper. In koelkast afgedekt max. 3 dagen te bewaren.

SERVEREN als warme saus bij taco's of nacho's, of koud als dip voor tortillachips.

COCKTAILSAUS

- ★ *Vorbereidingstijd: 10 minuten*
 ★ *Kooktijd: geen*
Voor ca. 3,5 dl

- 2 dl mayonaise
- 80 ml room
- 2 tl worcestersaus
- ¼ kop tomatenpuree
- tabasco
- zout en witte peper

1. De mayonaise, de room en de sauzen in een kleine kom mengen. Voeg tabasco, zout en peper toe.

SERVEREN bij gekookte, koude garnalen of schelpdieren.

DILLESAU

- ★ *Vorbereidingstijd: 5 minuten*
 ★ *Kooktijd: geen*
Voor 3,75 dl

- 1,25 dl yoghurt
- 1,25 dl zure room
- 1 el mierikswortelsaus
- ¼ kop fijngehakte verse dille
- 3 fijngesneden lente-uitjes
- zout en versgemalen zwarte peper

1. De yoghurt, zure room en mierikswortel in een kom tot een romige massa mengen. Dille en lente-uitjes toevoegen; mengen. Zout en peper erbij en afgedekt laten afkoelen.

SERVEREN bij vis of over gestoomde nieuwe aardappelen.

Hollandaisesaus

Een heerlijke, romige saus met een aantal verrukkelijke variaties — als warme saus bij gepocheerde of gestoomde kip en vis, bij eiergerechten en bij gestoomde of gekookte groenten.

HOLLANDAISE: BASISSAUS

Smelt 175 g boter in een kleine pan. Schep het schuim eraf en laat de boter afkoelen. Meng in een kleine pan 2 el water en 4 eierdooiers. Klop 30 sec. met een garde tot het mengsel licht en romig is. Zet de pan op een heel laag vuur en klop nog eens 3 min. tot het mengsel dik en schuimig is; haal de pan van het vuur. (Laat de pan niet te heet worden, dan krijgt u roerei.) Voeg de afgekoelde boter eerst in kleine beetjes toe en blijf flink kloppen. Giet daarna de resterende boter er langzaam bij, nog steeds stevig kloppend. Probeer bij het kloppen de melkachtige wei onder in de pan te vermijden, maar maak u geen zorgen als dat niet helemaal lukt. Roer 1 el citroensap door de saus; breng de saus op smaak met zout en witte peper. Genoeg voor ruim 3 dl.





sinaasappel-hollandaisesaus



chantilly-hollandaisesaus

IN DE KEUKENMACHINE

Gebruik dezelfde hoeveelheden als bij de basissaus, maar doe de dooiers, het water en het sap in een keukenmachine; mix gedurende 10 sec. Smelt de boter; schep het schuim eraf. Giet de boter langzaam in de machine (laat de motor draaien). In een kom op smaak brengen.

SINAASAPPEL-HOLLANDAISE-SAUS

Vervang het citroensap door 2 el sinaasappelsap. Zeef het vruchtvles uit het sap voor u het afmeet; zo krijgt u een gladdere saus.

CHANTILLY-HOLLANDAISE-SAUS

Klop 1,25 dl room stijf. Schep de room met een metalen lepel door de hollandaisesaus; voeg naar smaak zout en peper toe.

Witte sauzen

Deze romige sauzen zijn gebaseerd op de beroemde Franse bechamelsaus. Ze zijn eenvoudig (e bereiden en smaken heerlijk over groenten als bloemkool en broccoli, of over vis en corned beef.

KLASSIEKE WITTE SAUS (BECHAMELSAUS)

Meng 2,5 dl melk, een schijfje ui, een laurierblaadje en 6 peperkorrels in een kleine pan. Aan de kook brengen, van het vuur halen en 10 min. laten rusten. Zeefde melk. Smelt 30 g boter in een kleine pan en voeg 1 el bloem toe. Op middelhoog vuur 1 min. al roerend koken, tot het mengsel goudgeel is en bubbelt. Heel langzaam de melk toevoegen en tussendoor steeds roeren tot een gladde massa ontstaat. Als alle melk is toegevoegd, blijft u roeren op een middelhoog vuur tot de saus kookt en dikker

wordt. Nog 1 min. koken en dan van het vuur halen. Breng de saus op smaak met zout en peper. Genoeg voor 2,5 dl.

TIP: het rusten van de melk met de ui, laurier en peperkorrels geeft een witte saus meer smaak. Gebruik ongekruide melk voor witte saus met een andere smaak.



*Van links naar rechts:
klassieke witte saus, kaassaus,
kerriesaus en peterseliesaus*



KERRIESAUS

Voeg 1 fijngesnipperde ui en 2 tl kerriepoeder toe aan de gesmolten boter; roer 2 min. tot de ui zacht is. Voeg de bloem toe; volg vanaf hier het recept voor de witte basissaus.

KAASSAUS (MORNAYSAUS)

Maak een witte saus, maar gebruik 3,5 dl melk. Haal de saus van het vuur en voeg ½ kop fijngeraspte oude kaas toe en ¼ tl mosterdpoeder. Roer tot de kaas is gesmolten. Breng op smaak met zout en peper.

PETERSELIESAUS

Roer ¼ kop fijngesneden verse peterselie door de saus. U kunt ook andere verse kruiden zoals bieslook, dille of dragon toevoegen; of probeer een combinatie van uw favoriete kruiden.

Dipsausjes

Dipsausjes zijn onmisbaar in de oosterse keuken. Ze zijn heerlijk bij gefrituurde vis of zeevruchten. De sausjes zijn eenvoudig te bereiden en geven uw maaltijd kleur en pit.

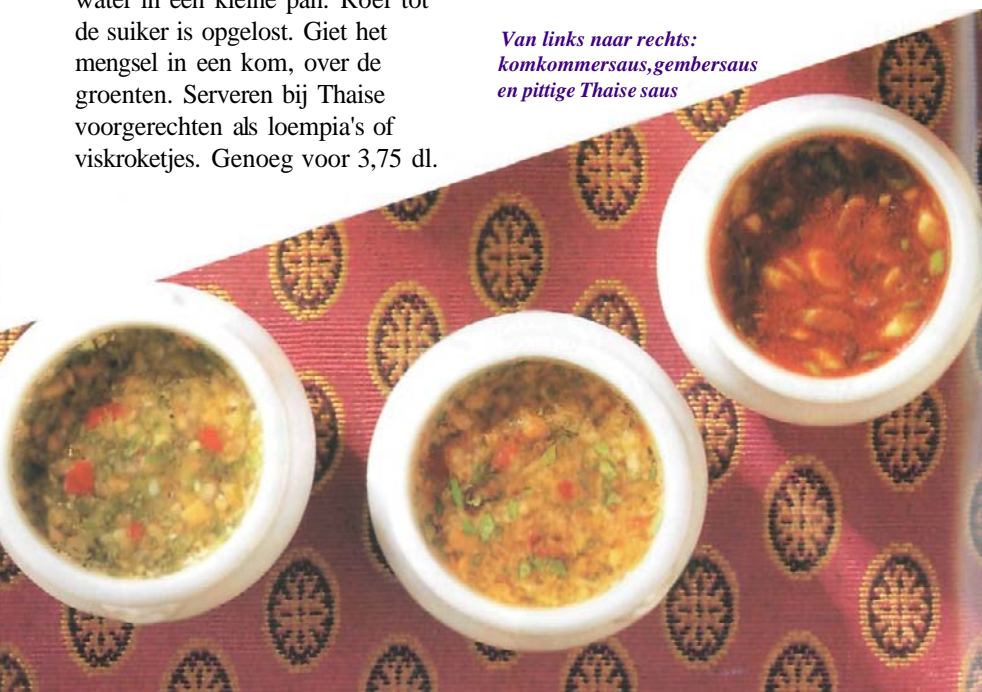
KOMKOMMERSAUS

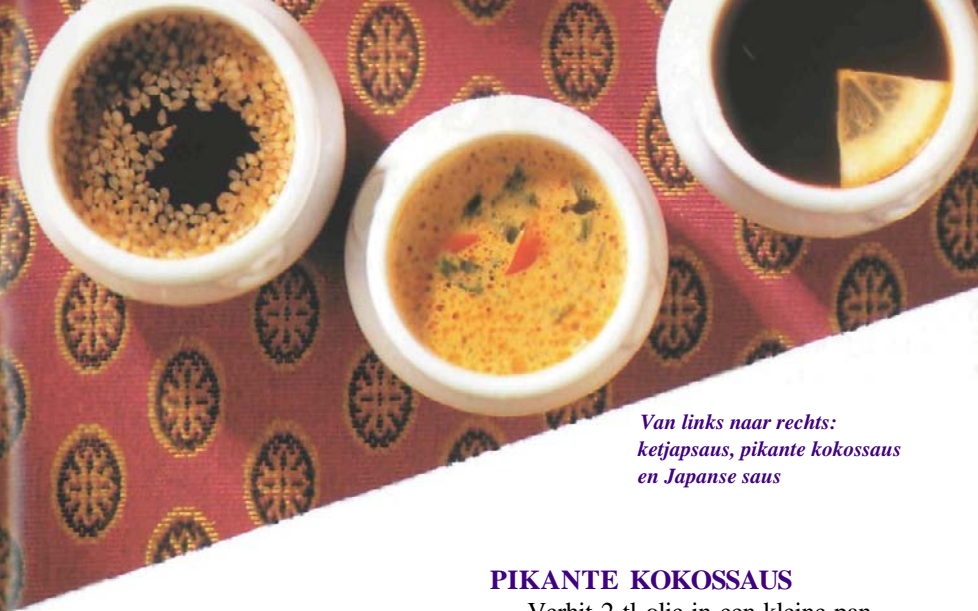
Doe in een keukenmachine: ½ grofgesneden, ongeschilde komkommer, ½ geschilde en gesneden wortel, 2 grofgehakte lente-uitjes, 1 gesneden rode peper (van zaadjes ontdaan), 1 tl geraspte verse gember, 1 el ongezouten geroosterde pinda's en 1 el fijn-gesneden koriander. Ingrediënten fijn laten snijden (niet te fijn). Verwarm 4 el basterdsuiker, 2 dl witte- of rijstwijnazijn en 60 ml water in een kleine pan. Roer tot de suiker is opgelost. Giet het mengsel in een kom, over de groenten. Serveren bij Thaise voorgerechten als loempia's of viskroketjes. Genoeg voor 3,75 dl.

GEMBERSAUS

Mix 4 el geraspte gember, 2 el pinda-olie, 2 el zoete chilisaus, 1 tl basterdsuiker en 1 el fijngehakte koriander in een kleine kom. Serveren bij gestoomde of geroosterde kip of eend, of bij oosterse gerechten. Genoeg voor 1,25 dl.

*Van links naar rechts:
komkommersaus, gembersaus
en pittige Thaise saus*





*Van links naar rechts:
ketjapsaus, pikante kokossaus
en Japanse saus*

PITTIGE THAISE SAUS

Mix 2 fijn gesneden lente-uitjes, 1 tl chilipoeder, 1 el limoen- of citroensap, 1 el vissaus en 1 tl suiker in een glazen of aardewerken kom.

Serveren bij rund- of varkensvlees, of Thaise kipgerechten. Genoeg voor ca. 60 ml.

KETJAPSAUS

Mix 2,5 dl rijst- of witte-wijnazijn en ½ kop basterdsuiker in een kleine pan. Op laag vuur roeren tot de suiker is opgelost. In een kom mengen met 2 el ketjap, een snufje zout, 1 el geroosterde sesamzaadjes en 1 el honing. Serveren bij oosterse voorafjes of bij gebakken of gestoomde kip of vis. Genoeg voor 3,75 dl.

PIKANTE KOKOSSAUS

Verhit 2 tl olie in een kleine pan. Voeg 2 tl kerriepasta en 1 grofgesneden rode peper toe; 30 sec. al roerend verhitten. Vervolgens 1,25 dl kokosmelk, 1 tl basterdsuiker, 1 tl vissaus en ¼ kopje fijn gesneden laurier toevoegen. Op laag vuur 2 min. verhitten. Warm serveren bij gefrituurde vis of zeevruchten. Genoeg voor 1,25 dl.

JAPANSE SAUS

Mix 1,25 dl citroensap en 1,25 dl ketjap in een pot met schroefdeksel. Voeg 20 el mirin, 1 el saki, 1 el gedroogde bonitoschilfers en een stuk kombu-zeewier (5 cm) toe. Bewaar het mengsel 2 maanden in de koelkast. Te gebruiken bij sashimi en sushi. Genoeg voor 3 dl. (Alle ingrediënten zijn verkrijgbaar bij toko's.)

DRESSINGS

Als 'puntje op de i' van salades is de dressing onmisbaar voor elke goede kok. De hier beschreven selectie varieert van olie-, azijn- en kruidendressings tot dressings met ei, room of yoghurt.

THOUSAND ISLAND- DRESSING

- ★ *Vorbereidingstijd: 10 minuten*
Kooktijd: geen
Voor 1,6 dl

1,25 dl mayonaise
1 el tomatenpuree
1 tl Franse mosterd
2 tl moutazijn
zout en witte peper

1. Doe de mayonaise, puree, mosterd en wijn in een kleine kom. Goed doorroeren en op smaak brengen met zout en peper.
2. Afdekken en max. 3 dagen in de koelkast bewaren.

SERVEREN op de traditionele manier: op slablaadjes.

CAESARDRESSING

- ★ *Vorbereidingstijd: 10 minuten*
Kooktijd: 1 minuut
Voor 6 personen

1 ei
2 tl witte-wijnazijn
3 tl dijnonmosterd
1 ansjovisfilet
1 uitgeperst teentje knoflook
80 ml olie

1. Leg het ei in een pan kokend water; na 1 min. koken laten uitlekken. Ei breken in een kleine kom en azijn, mosterd, ansjovis en knoflook toevoegen; goed met de garde mengen.
2. Al roerend olie in een dunne straal toevoegen tot een gladde, romige massa ontstaat. In de koelkast afgedekt max. 2 dagen te bewaren.

SERVEREN over caesarsalade (snijsla, gebakken spek, croutons, parmezaanse kaas). Ook heerlijk over andere groene salades.



Thousand island-dressing
(boven) en caesardressing



Van boven naar beneden:
warme dressing met spek,
blauwe-kaas dressing en
exotische citroendressing

WARME DRESSING MET SPEK

★ *Voorbereidingstijd: 10 minuten*

Kooktijd: 5 minuten

Voor 6 personen

- 3 plakjes spek
- 1 el olie
- 2 el ciderazijn
- 2 tl grove mosterd

1. Verwijder het spekzwoerd en -vet. Snijd het spek in dunne reepjes. Verhit de olie in een pan en bak het spek.
2. Haal de pan van het vuur; iets laten afkoelen. Azijn en mosterd toevoegen en door het braadvocht roeren.

BLAUWE-KAASDRESSING

★ *Voorbereidingstijd: 5 minuten*

Kooktijd: geen

Voor 2,5 dl

- 1,25 dl mayonaise
- 60 ml crème fraîche
- 1 tl witte-wijnazijn
- 1 el fijngeknipt bieslook
- 50 g blauwe kaas
- zout en witte peper

1. Meng de mayonaise, crème fraîche, witte-wijnazijn en het bieslook in een kleine kom.

2. Verkruiemel de blauwe kaas in het mayonaisemengsel; voorzichtig roeren. In de koelkast afgedekt max. 3 dagen te bewaren.

SERVEREN over gekookte asperges, aardappelen (gekookt of gepoft) of bij een groene salade.

EXOTISCHE CITROEN-DRESSING

★ *Voorbereidingstijd: 5 minuten*

Kooktijd: geen

Voor 6 personen

- 2 el geraspte citroenschil
- 1 uitgeperst teentje knoflook
- 1 tl warme honing
- 1,25 dl olijfolie
- 1 el citroensap
- 1 tl fijngehakte verse oregano (of wilde tijm)
- 2 el pijnboompitten
- versgemalen peper naar smaak

1. Doe de geraspte citroenschil, het knoflook en de honing in een keukenmachine; laten draaien tot de citroenrasp is fijngehakt.
2. Olie, citroensap, oregano en pijnboompitten toevoegen en fijnmalen. Met peper op smaak brengen.

SERVEREN bij gekookte garnalen, mosselen, oesters in de schelp of gegrilde sint-jacobsschelpen. Ook uitstekend bij gebakken zalm.

Vinaigrettes

Op een basis van olie en azijn of citroen, of in combinatie met kruiden en mosterd: vinaigrettes maken zelfs de eenvoudigste groene salade fris en kruidig.

BASISVINAIGRETTE (FRANSE DRESSING)

Doe 2 el witte-wijnazijn, 80 ml lichte olijfolie en 1 tl Franse mosterd in een pot met schroefdeksel. Goed schudden tot alle ingrediënten gemengd zijn. Op smaak brengen met zout en peper.

KRUIDENVINAIGRETTE

Gebruik kruidenazijn in plaats van de gewone azijn in het basisrecept. Of voeg 1 el fijngehakte verse kruiden toe aan het basisrecept.

KNOFLOOK-CITROEN- VINAIGRETTE

Meng 2 el citroensap, 80 ml slaolie en 1 tl grove mosterd in een kleine pot met schroefdeksel. Voeg een hele, gepelde teen knoflook toe; schudden. Smaak 30 min. laten intrekken. Knoflook verwijderen en voor gebruik nogmaals schudden. Met zout en witte peper op smaak brengen.

Van links naar rechts: basisvinaigrette, kruidenvinaigrette en knoflook-citroenvinaigrette



BALSAMICOVINAIGRETTE

Doe 2 cl balsamico-azijn en 1 tl Franse mosterd in een kleine kom. Mix hier met een kleine garde langzaam 80 ml olijfolie (extra vierge) bij. Op smaak brengen met zout en peper.

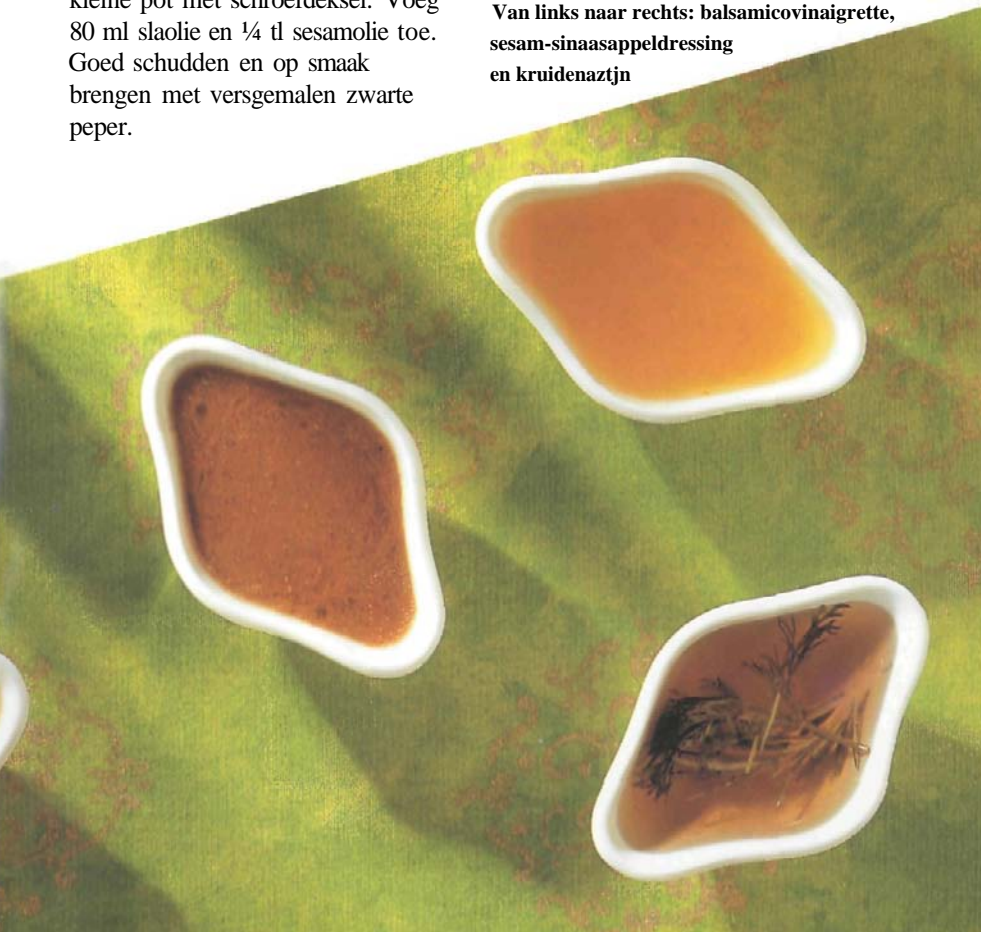
SESAM-SINAASAPPEL-DRESSING

Doe 2 el sinaasappelsap en 1 tl fijngeraspte sinaasappelschil in een kleine pot met schroefdeksel. Voeg 80 ml slaolie en ¼ tl sesamololie toe. Goed schudden en op smaak brengen met versgemalen zwarte peper.

KRUIDENAZIJN

Kruidenazijn is bijna overal verkrijgbaar, maar u kunt hem ook zelf maken door ¼ kop verse kruiden (dragon, dille, bieslook of basilicum) te mengen met 1 l witte-wijnazijn. Laat het mengsel een week staan in een gesteriliseerde fles; af en toe schudden. Zeven en in een schone gesteriliseerde fles gieten met een vers kruiden takje.

Van links naar rechts: balsamicovinaigrette, sesam-sinaasappeldressing en kruidenazijn



Mayonaise

U kunt mayonaise gebruiken als dressing of als saus, vooral bij vis.

Er zijn veel variaties en mayonaise is na enige oefening gemakkelijk te maken



BASISMAYONAISE

Doe 2 eierdooiers in een middel-grote mengkom. Voeg 1 tl dijnonsterd en 2 tl citroensap toe; 30 sec. kloppen tot een lichte, romige massa ontstaat. Voeg al kloppend 2,5 dl lichte olijfolie toe, ca. 1 tl tegelijkertijd. Olie in grotere hoeveelheden toevoegen als de mayonaise dikker wordt. Voeg na de olie nog eens 2 tl citroensap toe. Op smaak brengen met zout en witte peper. Genoeg voor ca. 2,5 dl.

IN DE KEUKENMACHINE

Gebruik dezelfde ingrediënten als voor het basisrecept, maar doe de dooiers, mosterd en het citroensap in een keukenmachine; meng gedurende 10 sec. Laat de motor draaien en voeg langzaam de olie toe. In een kom op smaak brengen met zout en peper.

*Basismayonaise (links),
aïoli (rechtsboven),
tartaarsaus (linksonder) en
green goddess-dressing
(rechtsonder)*

AÏOLI

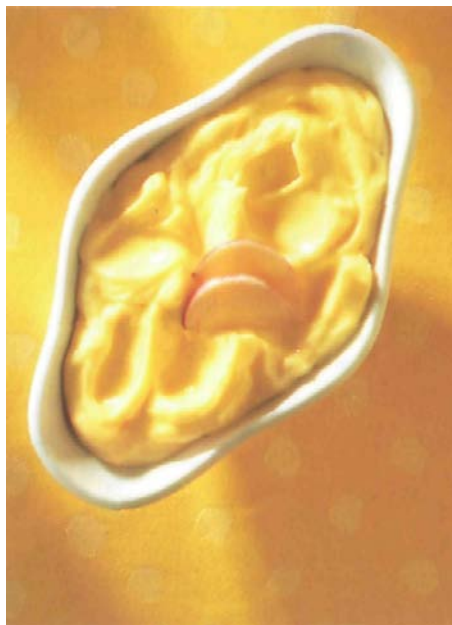
Pers 3 teentjes knoflook uit en voeg die in plaats van de mosterd toe aan het basisrecept.

TARTAARSAUS

Maak 2,5 dl basismayonaise. Voeg 2 fijngesneden lente-uitjes, 2 el fijngehakte kappertjes, 2 el fijngesneden augurken, 1 el fijngehakte peterselie en 2 tl fijngehakte dragon toe.

GREEN GODDESS-DRESSING

Maak 2,5 dl basismayonaise. Voeg 4 fijngesneden ansjovisfilets, 1 uitgeperst teentje knoflook, 60 ml zure room en ¼ kop fijngehakte verse kruiden toe.



SMAAKMAKERS

Chutneys, pikante sauzen en salsa's dienen meestal als bijgerecht. Deze heerlijke smaakmakers met groente of fruit kunnen de eenvoudigste maaltijd opfleuren.

MAÏSSAUS

- ★ *Vorbereidingstijd: 5 minuten*
 ★ *Kooktijd: 25 minuten*
Voor 0,5 l

2,5 dl witte azijn
 ¼ kop basterdsuiker
 2 tl droge mosterd
 1 fijngesnipperde ui
 425 g maïskorrels (uit blik)
 ¼ kop fijngesneden rode paprika
 1 tl fijngehakte rode peper
 ½ tl kurkuma (koenjit)
 ½ tl zout
 2 tl maïzena
 1 el water

1. Azijn, suiker en mosterd in een middelgrote pan aan de kook brengen; suiker al roerend oplossen. Op laag vuur 5 min. laten koken. Voeg ui, maïs, paprika, rode peper, kurkuma en zout toe. Kook de groenten gaar.
2. Meng maïzena met water; al roerend aan het mengsel toevoegen. 5 Min. laten indikken. In verwarmde, gesteriliseerde potten scheppen. Warme potten afsluiten; koel en donker bewaren.

SERVEREN bij koud vlees of over gepofte aardappelen.

MANGOCHUTNEY

- ★ *Vorbereidingstijd: 15 minuten*
 ★ *Kooktijd: 1 uur en 10 minuten*
Voor 0,75 l

3 grote mango's
 1 tl zout
 2,5 dl witte azijn
 1 ½ kop rietsuiker
 2 kleine rode pepers, van zaden ontdaan en fijngesneden
 5 cm verse gember, geraspt
 ½ kop fijngesneden dadels

1. Mango's schillen en in stukjes snijden (pitten verwijderen); met zout bestrooien.
2. Azijn en suiker in een grote pan aan de kook brengen. Op laag vuur 5 min. laten koken.
3. Mango, rode peper, gember en dadels toevoegen. 1 Uur laten koken, tot de mango zacht is. In verwarmde, gesteriliseerde potten gieten. Afsluiten; koel en donker bewaren.

SERVEREN bij curry's, sandwiches met ham, worstjes of bij koud vlees.



Maïssaus (boven) en
mango chutney



Aubergine-relish (boven)
en mierikswortelsaus

AUBERGINE-RELISH

★ *Vorbereidingstijd: 15 minuten + rusttijd*

Kooktijd: 15 minuten

Voor 1¹/₂ kop

300 g kleine aubergines, in plakjes van 5 mm

zout

2 el olijfolie

1 gesnipperde rode ui

1-2 uitgeperste teentjes knoflook

1 el bruine suiker

2 el balsamico-azijn

1 el olijfolie, extra

¼ kop fijngehakte verse peterselie

1. Bestrooi de plakken aubergine in een vergiet met zout. Laat ze 20 min. rusten.
2. Verhit intussen 1 el olie in een middelgrote koekenpan. Fruit de ui en het knoflook 8 min. al roerend op een middelhoog vuur. Verwijder de gefruite ui met een schuimspaan en leg hem in een glazen of aardewerken kom.
3. Aubergine afspoelen, laten uitlekken en droogdeppen met keukenpapier. Overige olie in de pan verhitten; aubergine hierin al roerend 2 min. op middelhoog

vuur bakken. Op laag vuur nogmaals 5 min. bakken (blijven roeren), tot de aubergine zacht is. Niet laten aanbranden.

4. Aubergine bij de ui voegen; suiker, azijn, extra olie en peterselie toevoegen. Met plasticfolie afdekken en 30 min. wegzetten op kamertemperatuur. Afgedekt in de koelkast max. 4 dagen houdbaar. Smaakt het lekkerst op kamertemperatuur.

SERVEREN bij gebarbecued, gegrild of geroosterd vlees, zoals lams- of rundvlees. Heerlijk bij bruschetta, als vulling voor focaccia of bij koud vlees.

MIERIKSWORTELSAUS

★ *Vorbereidingstijd: 5 minuten*

Kooktijd: geen

Voor 1,6 dl

80 ml mierikswortel (fles)

60 ml zure room

**1 el fijngeknipt vers bieslook
zout en peper**

1. Meng de mierikswortel en de zure room in een kleine kom; klop tot alles goed gemengd is.
2. Schep het bieslook erdoor en breng op smaak met zout en peper.

SERVEREN bij rauwkost, salades, gerookte vis of bij hartige gerechten zoals viskroketjes.

HARISSA

- ★ *Vorbereidingstijd: 10 minuten*
 ★ *Kooktijd: 20 minuten*
Voor 6 personen

100 g gedroogde rode pepers
 6 uitgeperste teentjes knoflook
 1/3 kop zout
 1/3 kop korianderpoeder
 1/3 kop komijnpoeder
 1,6 dl olijfolie

1. Verwijder de steeltjes van de rode pepers. Snijd ze overdwers door; verwijder de zaadjes. Kokend water erover gieten; 5 min. wegzetten.
2. Laat de rode pepers uitlekken en meng ze in een keukenmachine met het knoflook, het zout en de kruiden. Laat de motor draaien en voeg langzaam de olie toe, tot alles goed gemengd is. Afdgedekt is de saus max. 2 weken in de koelkast te bewaren. Op kamertemperatuur serveren als bijgerecht.

SERVEREN bij Marokkaanse gerechten zoals couscous, of door soepen of stoofgerechten roeren voor extra smaak.

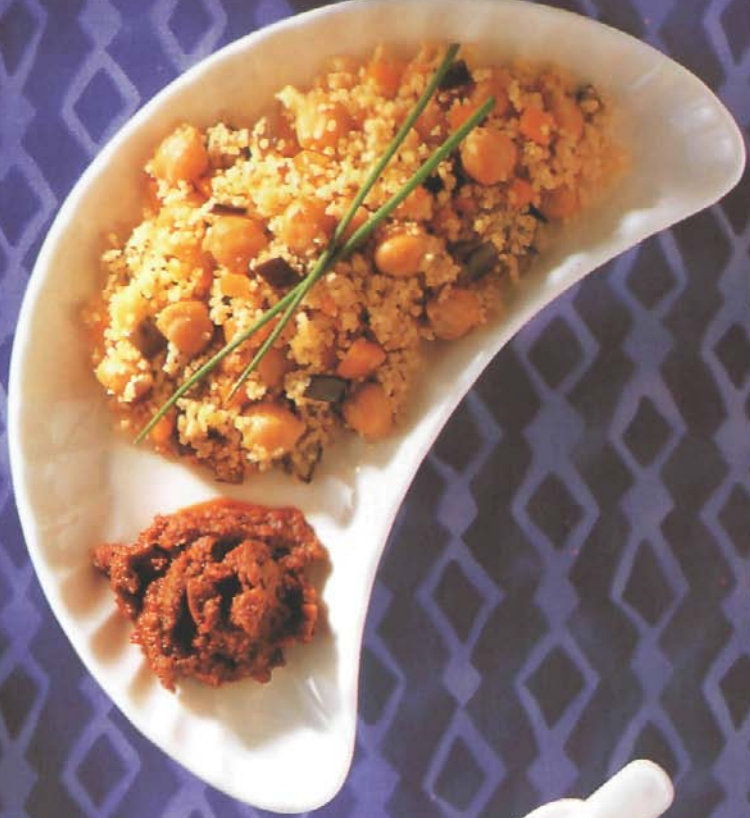
TOMAAAT-MOSTERDSAUS

- ★ *Vorbereidingstijd: 15 minuten*
 ★ *Kooktijd: 1 uur en 10 minuten*
Voor 4 koppen

1,5 kg tomaten, grofgesneden
 3 gesnipperde uien
 2 koppen bruine suiker
 0,5 l dragonazijn
 2 uitgeperste teentjes knoflook
 2 tl gedroogd basilicum
 1 el gedroogde mosterd
 1 el kerriepoeder
 1 tl piment

1. Doe alle ingrediënten in een grote pan. Breng het mengsel langzaam aan de kook; blijf roeren tot de suiker is gesmolten.
2. Op een laag vuur 1 uur laten koken tot het mengsel dik is; nu en dan roeren. In verwarmde, gesteriliseerde potten scheppen en afsluiten terwijl het mengsel nog heet is. Koel en donker bewaren.

SERVEREN bij kaas en crackers, koud of gebraden vlees, hamburgers of een boerenlunch.



Harissa (boven) en
tomaat-mosterdsaus



Fruitchutney (boven)
en rode-pepersaus



FRUITCHUTNEY

- ★ *Vorbereidingstijd: 15 minuten*
 ★ *Kooktijd: 1 uur en 15 minuten*
Voor 5 koppen

500 g groene appels
 500 g peren
 2 gesnipperde uien
 ½ kop rozijnen
 ¼ kop krenten
 1 kop bruine suiker
 2 fijngesneden teentjes knoflook
 7,5 dl ciderazijn
 1 tl vijfkruidenpoeder
 1 tl gemengde kruiden
 ¼ kop tomatenpuree

1. Appels en peren schillen, van klokhuis ontdoen en in stukjes snijden. Meng alle ingrediënten in een grote pan niet een dikke bodem.
2. Breng het mengsel op een middel-hoog vuur aan de kook. Vervolgens op een laag vuur 1 uur laten koken tot het fruit zacht is; af en toe roeren.
3. Het warme fruit in verwarmde, gesteriliseerde potten scheppen; direct afsluiten. Koel en donker bewaren.

SERVEREN bij koud vlees, kaas of worstjes.

RODE-PEPERSAUS

- ★ *Vorbereidingstijd: 25 minuten*
 ★ *Kooktijd: 30 minuten*
 ★ *Voor 1 kop*

12 rode jalapeñopepers
 2 rijpe tomaten
 1 gesnipperde ui
 1 fijngeraspte groene appel
 1,25 dl rode-wijnazijn
 ½ kop suiker

1. Snijd de pepers overdwars door; verwijder de zaadjes. Leg ze met de binnenkant naar beneden op een ovenplaat en grill ze tot de schil zwart is. Met folie bedekken en laten afkoelen.
2. Snijd een kruisje in de onderkant van de tomaten; bedek ze met kokend water; 2 min. laten staan. Laten uitlekken en afkoelen. Haal de schil van de pepers en de tomaten en snijd alles fijn.
3. Meng de ui, appel, azijn, suiker, tomaten en pepers in een middel-grote pan. Roer tot de suiker is opgelost; breng aan de kook. Op laag vuur 30 min. laten koken. Afdgedekt max. 1 maand in de koelkast te bewaren.

TIP: spaarzaam gebruiken als saus bij kaas of koud vlees, of door soepen of stoofgerechten voor extra pit.

Pesto's

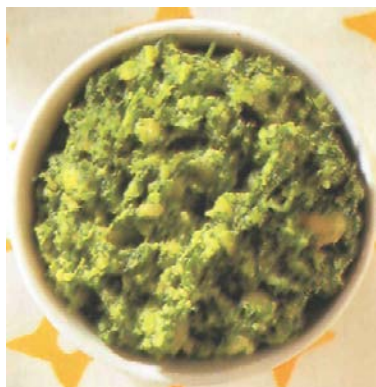
Deze dikke, ongekookte saus wordt gemaakt van basilicum, pijnboompitten en parmezaanse kaas. Serveer de pesto, die u ook met andere kruiden en groenten kunt maken, bij pastagerechten.

BASILICUMPESTO

Was en droog 2 bosjes basilicum. Samen met 1/3 kop pijnboompitten, 2 uitgeperste teentjes knoflook en 1/3 kop fijngeraspte parmezaanse kaas in een keukenmachine fijnmalen. Met draaiende motor langzaam 80 ml olijfolie toevoegen; alles goed mengen. Op smaak brengen met zout en peper.

PETERSELIEPESTO

Was en droog 2 bosjes peterselieblaadjes. Samen met 2 el citroensap, 1 uitgeperst teentje knoflook en 1/2 kop geroosterde amandelen in een keukenmachine fijnmalen. Met draaiende motor langzaam 80 ml lichte olijfolie toevoegen tot alles goed gemengd is.



**Basilicumpesto (links) en
peterseliepesto**

RAKETPESTO

Was en droog 2 bosjes raket. Samen met 1-2 uitgeperste teentjes knoflook, ½ kop geroosterde macadamianoten en ½ kop fijngeraspte pannezaanse of pecorinokaas in een keukenmachine fijnmalen. Met draaiende motor langzaam 1,25 dl olijfolie toevoegen tot een dikke, romige massa. Op smaak brengen met zout en peper.

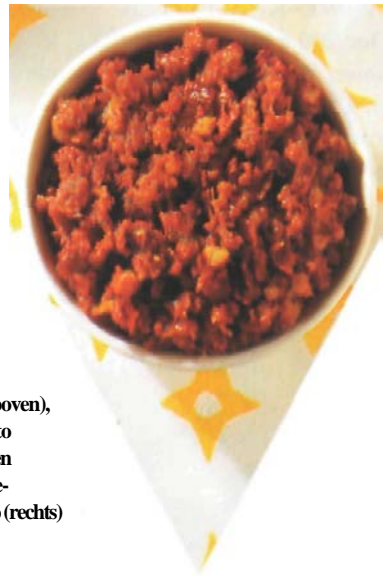


KORIANDERPESTO

Wortels van 2 bosjes koriander eraf halen; steel intact laten. Stelen wassen en drogen; samen met 2 uitgeperste teentjes knoflook, 1/3 kop geroosterde macadamianoten en 1 tl fljngehakte rode peper in een keukenmachine fijnmalen. Met draaiende motor langzaam 80 ml olijfolie toevoegen. Op smaak brengen met zout en peper.

ZONGEDROOGDE- TOMATENPESTO

Week 1 kop zongedroogde tomaten enkele minuten in kokend water. Laten uitlekken en uitknijpen. Samen met 1 uitgeperst teentje knoflook en ¼ kop walnoten en ¼ kop parmezaanse kaas in een keukenmachine fijnmalen. Met draaiende motor langzaam 80 ml olijfolie toevoegen. Op smaak brengen.



Raketpesto (boven),
korianderpesto
(linksonder) en
zongedroogde-
tomatenpesto (rechts)



BOTER

Gekruide boter is een van de eenvoudigste manieren om talloze gerechten extra smaak te geven. Rol de boter tot een cilinder en leg die in de koelkast. Zo kunt u er gemakkelijk plakjes van snijden.

BLAUWE-KAASBOTER

Doe 200 g blauwe kaas, 125 g boter, ¼ kop fijngehakte peterselie en 1 tl citroensap in een keukenmachine. Mix 30 sec, tot alles goed gemengd is.

ANSJOVISBOTER

Meng met een mixer 125 g zachte boter, 4 fijngesneden ansjovisfilets, 1 el citroensap en 1 el fijngehakte verse peterselie in een kleine kom tot alles goed gemengd is.

Van links naar rechts:
pittige mosterdboter,
knoflookboter en
kerrieboter

Van links naar rechts: blauwe-
kaasboter en ansjovisboter

PITTIGE MOSTERDBOTER

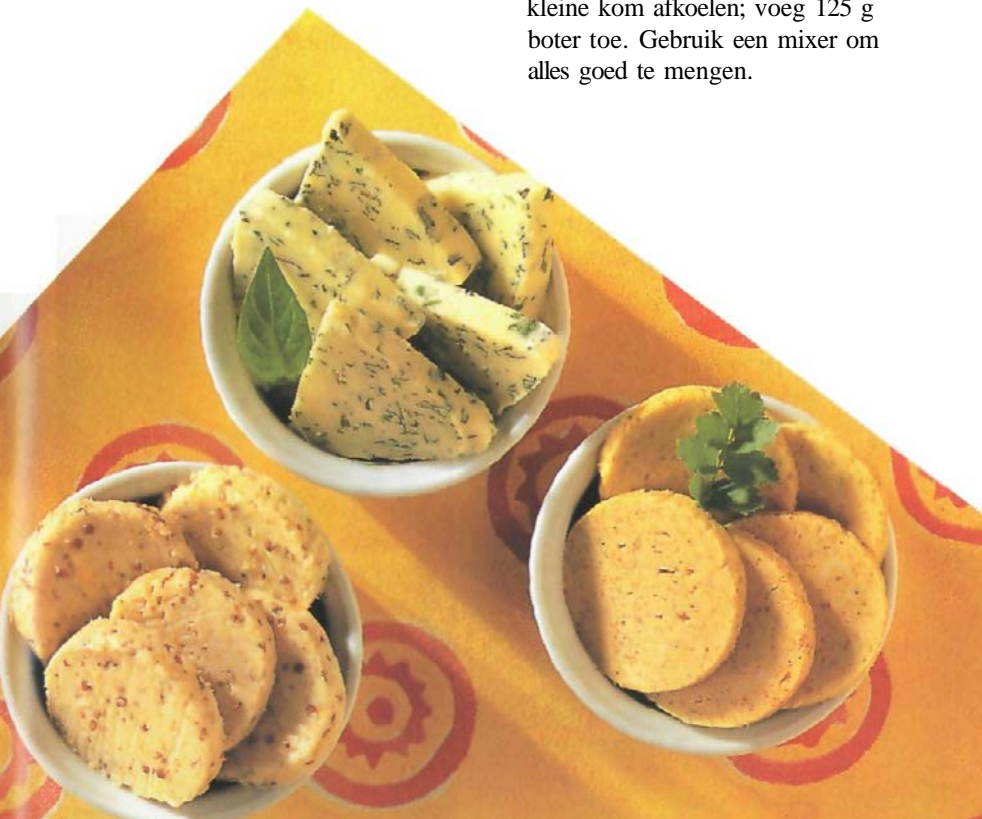
Meng met een mixer 125 g zachte boter, 2 tl citroenrasp, 1 el citroensap en 1 el grove mosterd in een kleine kom tot alles goed gemengd is.

KNOFLOOKBOTER

Meng met een mixer 125 g zachte boter, 2 uitgeperste teentjes knoflook en 2 el fijngehakte verse kruiden in een kleine kom tot alles goed gemengd is.

KERRIEBOTER

Rooster 2 tl kerriepoeder 1 min. (tot de geur vrijkomt) in een droge koekenpan. Laat de kerrie in een kleine kom afkoelen; voeg 125 g boter toe. Gebruik een mixer om alles goed te mengen.



Frisse variaties

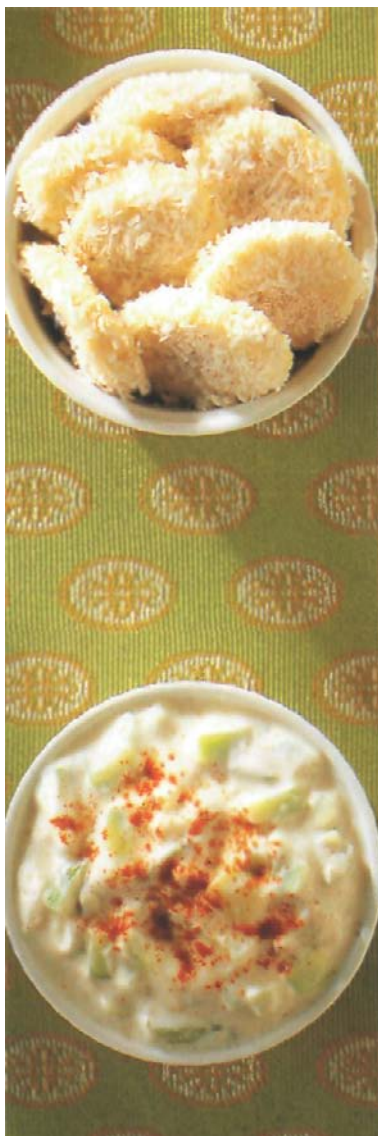
Deze frisse variaties zijn eenvoudig en lang van tevoren klaar te maken, staan leuk op tafel en zijn onmisbaar bij scherpe gerechten — ideaal voor de liefhebber van curry's.

KOKOSBANANEN

Pel 2 bananen en snijd ze in dikke plakken. Dip de plakken in 80 ml citroensap en haal ze door flink wat gedroogd kokos. Serveren op kamertemperatuur.

KOMKOMMERRAITA

Meng 2 geschilde, fijngesneden komkommers met 2,5 dl yoghurt. Rooster 1 tl komijnpoeder in een droge pan (1 min., tot de geur vrijkomt) en voeg dit samen met ½ tl geraspte gember bij de yoghurt. Op smaak brengen met zout en versgemalen zwarte peper. In een mooie kom garneren met wat paprikapoeder. Koud serveren.



**Kokosbananen (boven)
en komkommerraita**

FRISSE TOMATENRELISH

Snijd 1 tomaat in kleine stukjes en snipper een ui. Meng ze met 2 el fijngehakte verse munt en 1 el citroensap. Voeg 1 tl suiker toe; op smaak brengen met zout en peper. Koud serveren.

KORIANDERCHUTNEY

1 Bosje koriander (inclusief wortels) wassen, drogen en grof snijden. Doe alles in een keukenmaehine, samen met ¼ kop gedroogd kokos, 1 el bruine suiker, 1 tl zout, 1 el geraspte verse gember, 1 gesnipperde ui en 2 el citroensap. Verwijder de zaden uit 1-2 groene pepers; voeg de pepers grofgesneden toe. In ongeveer 1 min. fijnmalen. Koud serveren.

ROMIGE MUNTSAUS

Meng 1,25 dl room met 1,25 dl yoghurt. Voeg ¼ kop fijngehakte muntblaadjes en een snufje cayennepeper toe. Koud serveren.

Van boven naar beneden: frisse tomatenrelish, korianderchutney en romige muntsaus

Salsa's

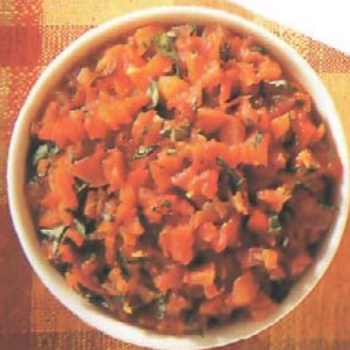
Deze pittige bijgerechten (vaak met rode pepers) eet men bij uitstek bij Mexicaanse schotels. Maar ze zijn ook heerlijk te combineren met groenten en koud of gebarbecued vlees.

PERZIKSALSA

Schil 2 stevige perziken en snijd ze in blokjes van 1 cm. Meng 1 el limoensap, 2 cl vissaus (nam pla) en 1-2 tl zoete chilisaus in een kom. Voeg hierbij de perziken, 1 gesnipperde rode ui, 1 el fijngehakte munt en 1 el fijngehakte koriander. Voorzichtig mengen. Afgedekt 30 min. in de koelkast zetten; serveren. Genoeg voor 4 personen.

GEGRILDE-TOMATENSALSA

Verwarm de grill. Snijd 4 tomaten doormidden; verwijderde zaden. Tomaten grillen met de doorgesneden kant op folie tot de schil blaren krijgt en loslaat; ontvellen, laten afkoelen en in stukjes snijden. Meng tomaten, ½ gesnipperde rode ui, 1-2 uitgeperste teentjes knoflook, 1-2 fijngesneden rode of groene pepers (zonder zaden), ¼ kop fijngehakte verse koriander, 1 el olijfolie, 1 el limoen- of citroensap, zout en versgemalen peper in een kom. Minstens 1 uur laten staan. Genoeg voor 3 dl.



RODE-PAPRIKASALSA

Verwarm de grill. Leg 2 rode paprika's, overdwers in vieren gesneden en van zaden ontdaan met de schil naar boven op een met folie bedekte plaat. Vet schil met olie in. Paprika's 8-10 min. grillen, tot de schil blaren krijgt en zwart wordt (niet laten verbranden). Van de grill halen en 10 min. in een plastic of papieren zak doen. Leg intussen 1 rode ui (in ringen van 1 cm dik) en 1-2 ongepelde teentjes knoflook onder de grill; 5 min. grillen tot ui en knoflook zacht zijn. (Niet laten verbranden, dan worden ze bitter.) Paprika's ontvellen en grof snijden. Gegrilde ui grof snijden en knoflook pellen. Paprika, ui, knoflook en 1-2 rode pepertjes in een keukenmachine fijnhakken (niet te fijn). Doe het mengsel in een glazen of aardewerken kom. Roer hierdoor 2 el olijfolie, ¼ kop fijngehakt basilicum, 1 tl citroenrasp, 1 el rode-wijnazijn of balsamico-azijn, en zout en versgemalen zwarte peper. Genoeg voor ca. 3,75 dl.



MANGO- EN MUNTSALSA

Meng 2 rijpe, in stukjes gesneden mango's, 3 fijn-gesneden lente-uitjes, ½ kop fijngehakte munt, 1 el limoen- of citroensap en wat versgemalen zwarte peper in een glazen of aardewerken kom. Dek de kom af met plasticfolie; minimaal 15 min. laten staan. Serveren op kamertemperatuur. Afdgedekt in de koelkast max. 1 dag te bewaren. Genoeg voor ca. 3,75 dl.

TIP: hoewel verse mango's natuurlijk de voorkeur genieten, kunt u buiten het seizoen ook mango's uit blik gebruiken.

Van links naar rechts:
perziksalsa, gegrilde-
tomalensalsa, rode-
paprikasalsa en (boven)
mango- en muntsalsa

ZOETE SAUZEN

Met deze verleidelijke zoete sauzen kunt u een eenvoudig dessert zoals ijs, fruit, flensjes of pudding tot iets bijzonders omtoveren.

WARMER CHOCOLADESAUS

Vorbereidingstijd: 5 minuten

★ *Kooktijd: 20 minuten*

Voor ca. 3 dl

200 g pure chocolade, in stukjes

2 dl water

1 el basterdsuiker

½ el vanille-essence

60 ml room

1 tl boter

1 el rum of cognac, naar keuze

- 1.** Zet de chocolade, het water en de suiker boven in een dubbele kookpan op een laag vuur, tot de chocolade is gesmolten; 15 min. laten koken, onder af en toe roeren.
- 2.** Haal van het vuur en voeg vanille, room, boter en evt. rum of cognac toe; roeren. Direct serveren. Max. 2 weken te bewaren in een pot met schroefdeksel. In de koelkast wordt de saus dikker: voorzichtig opwarmen.

SERVEREN als warme saus over ijs of bij soesjes, wafels en flensjes.

COGNAC-ROOMSAUS

Vorbereidingstijd: 10 minuten

★ *Kooktijd: geen*

Voor 8 personen

2 eierdooiers

1/3 kop basterdsuiker

80 ml cognac

2,5 dl geklopte room

2 eiwitten

- 1.** Doe de eierdooiers en de suiker in een kleine kom. Klop met een mixer tot een dikke, romige massa is ontstaan en de suiker is opgelost. Doe dit samen met de cognac in een grotere kom en schep de geklopte room erdoor, (i.p.v. cognac kunt u ook whisky of calvados gebruiken.)
- 2.** Klop de eiwitten stijf in een kleine, droge kom. Schep ze door de geklopte eierdooiers. Direct serveren.

SERVEREN bij vers of gepocheerd fruit, of bij pruimen- of chocolade-pudding.



Warme chocoladesaus (boven)
en cognac-roomsaus





Van boven naar beneden:
mokkasaus, muskaatsaus
en vanillesaus

MOKKASAUS*Vorbereidingstijd: 10 minuten**Kooktijd: 5 minuten**Voor 0,5 l***60 g boter****150 g pure chocolade, in stukjes****3,75 dl room****1 el oploskoffie****2 el cacaoboter, naar keuze**

1. Meng de boter, chocolade, room en oploskoffie in een pan. Laat op een laag vuur de boter en chocolade smelten en roer tot een gladde massa is ontstaan.
2. Haal van het vuur; roer evt. de cacaoboter erdoor. Warm serveren.

SERVEREN bij vanille- of chocoladepudding en bij ijs.**MUSKAATSAUS***Vorbereidingstijd: 7 min. + rusttijd
in de koelkast**Kooktijd: geen**Voor ca. 0,5 dl***3 dl zure room****¼ kop bruine suiker****1 eierdooier****2 el muskaatlikeur**

1. Doe de zure room, bruine suiker en eierdooier in een middelgrote kom. Klop het mengsel in 5 min. met een mixer dik en glad.
2. Klop de muskaat erdoor. Afgedekt minstens 2 uur in de koelkast zetten. Max. 3 dagen bewaren.

SERVEREN in plaats van slagroom bij warm gebak, fruitgebak, warme of koude pudding en vers of gekookt fruit.**VANILLES AUS***Vorbereidingstijd: 10 minuten**Kooktijd: 5 minuten**Voor 4-6 personen***3 eierdooiers****2 el basterdsuiker****3,75 dl melk****½ tl vanille-essence**

1. Klop de eierdooiers en suiker in een kom in 2 min. licht en romig. In een pannetje de melk verwarmen tot die bijna kookt; al roerend over het eimengsel gieten.
2. Giet alles terug in de pan; 5 min. op laag vuur roeren; iets laten indikken. Niet laten koken, dan klontert de saus. Van het vuur halen, de essence erdoor roeren en in een schaalje serveren. Het liefst 30 min. van tevoren bereiden. Afdekken met plasticfolie voorkomt een vel op de saus.

SERVEREN als gewone vla, bij gepecheerd fruit en pudding.

BUTTERSCOTCHSAUS

- ★ *Vorbereidingstijd: 5 minuten*
- ★ *Kooktijd: 15 minuten*
- ★ *Voor 3,75 dl*

125 g boter
 ½ kop bruine suiker
 2 el lichte stroop
 1,25 dl room
 1 tl vanille-essence

1. Meng de boter en suiker in een middelgrote pan. Laat ze al roerend op een laag vuur smelten. Breng het mengsel aan de kook.
2. Voeg de stroop en de room toe. Zet het vuur laag en laat het mengsel 10 min. doorkoken tot de saus iets is ingedikt. Haal de pan van het vuur en voeg de vanille-essence toe. Warm of koud serveren. Wanneer u de saus een tijdje laat staan, wordt hij dikker.

SERVEREN over ijs of bij wafels of flensjes.

AARDBEIENSAUS

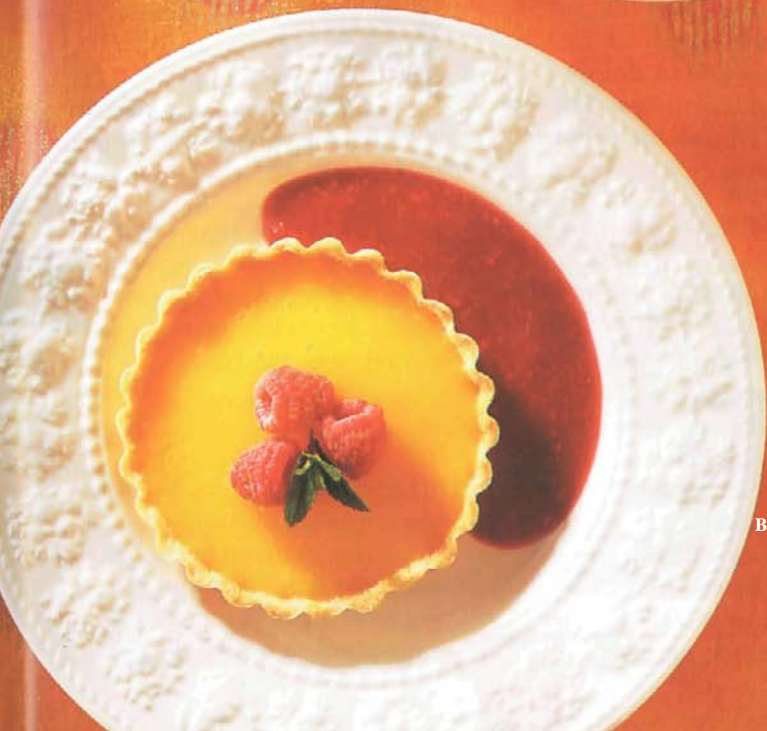
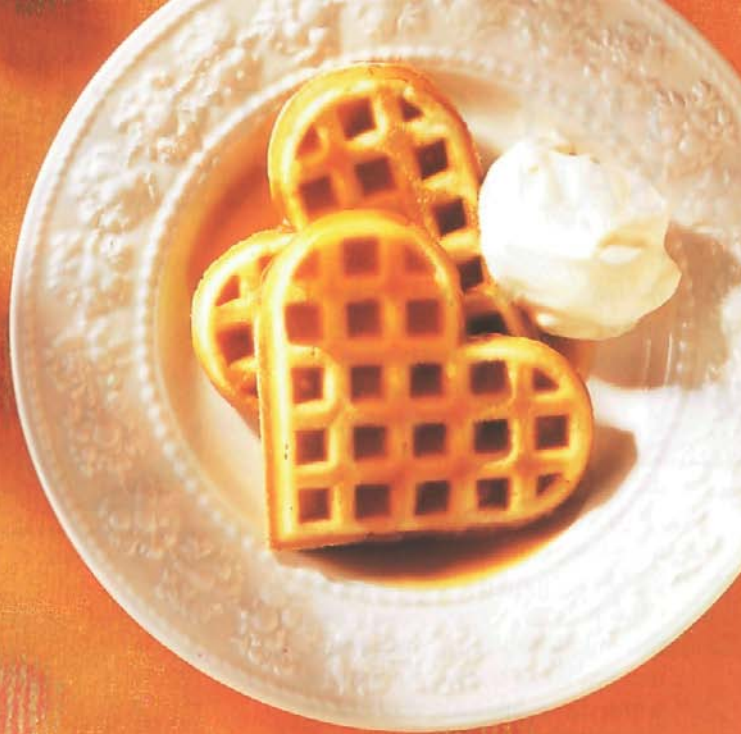
- ★ *Vorbereidingstijd: 8 minuten*
- ★ *Kooktijd: geen*
- Voor 2,5-3 dl*

250 g aardbeien (of frambozen of bramen)
 2-4 el poedersuiker, of naar smaak
 1 el citroensap
 1-2 el Cointreau of Grand Marnier, naar keuze

1. Aardbeien van steeltje ontdoen. Vruchten samen met de poedersuiker en het citroensap in een keukenmachine pureren.
2. Evt. Cointreau of Grand Marnier toevoegen. Afdedekt max. 3 dagen in de koelkast te bewaren.

SERVEREN bij vers of gekookt fruit, gelatinedesserts, soufflés en ijs

TIP: u kunt ook ingevroren fruit gebruiken. Wilt u een gladde saus, zeef het fruit dan. Variatie: mango-saus van 2 geschildte mango's, van zaden ontdaan en gepureerd, of ingevroren mangopuree. Volg verder het recept.



Butterscotchsaus (boven)
en aardbeiensaus

HET GEHEIM VAN SAUZEN MAKEN

De gemakkelijkste manier om een alledaags gerecht tot iets speciaals te maken is er een saus bij te serveren.

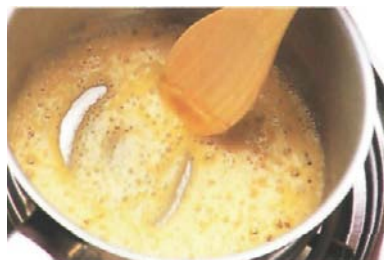
Voor de meeste sauzen hoeft u slechts een gering aantal ingrediënten te mengen.

Maar bij de klassieke sauzen, die op zich niet moeilijk zijn, komen soms technieken te pas die nauwkeurig moeten worden opgevolgd. Zo maakt u elke keer een perfecte saus.

Gebruik een roestvrij stalen pan met een dikke bodem; de warmte wordt dan gelijkmatig verdeeld en de saus bakt minder snel aan.

Beschikt u alleen over een aluminium pan, gebruik dan voor het roeren een houten lepel. Een metalen lepel of garde kan de saus doen verkleuren.

WITTE SAUS: elke kok moet eigenlijk de witte saus in zijn repertoire hebben, maar vaak speelt de 'angst voor klontjes' een rol. Het mengsel van boter en meel, de *roux*, moet een hele minuut worden verhit om de bloem te verwarmen en doen bruinen. Giet vervolgens in kleine porties de melk erbij, tussendoor steeds goed roerend. De laatste porties melk kunt u iets sneller toevoegen, maar roer alle klontjes eruit voor u er meer melk bij



Verwarm het mengsel van boter en bloem gedurende een minuut (witte saus).



Roer tijdens het toevoegen van de melk het mengsel steeds goed glad (witte saus).

giet, want klontjes raakt u later niet meer kwijt. Serveert u de saus niet direct, bedek de kom dan met plasticfolie om te voorkomen dat er een vel op de saus komt.

HOLLANDAISESAUS: ook het maken van een hollandaisesaus kan moeilijker lijken dan het is. Net als mayonaise is de hollandaise een geëmulgeerde saus: u moet een emulsie maken waarbij alle ingre-



Voor een heldere saus schept u het schuim van de boter af (hollandaisesaus).

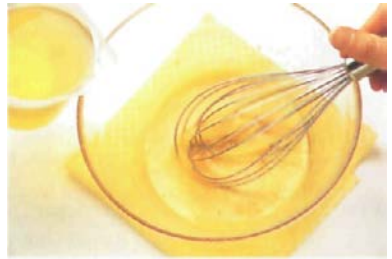


Voeg de boter beetje bij beetje toe aan de geklopte eierdooiers (hollandaisesaus).

diënten tot de gewenste dikte worden gemengd en ook na enige tijd gemengd blijven. Dit lijkt ingewikkeld, maar oefening baart kunst. Gebruik voor een gladdere saus geklaarde boter, waaruit de vaste deeltjes (schuim op de gesmolten boter en wei onder in de pan) zijn verwijderd. Klop de eierdooiers en het water in een pan op een heel laag vuur, tot een dikke en schuimige massa ontstaat. Haal het eiermengsel nu van het vuur; zo krijgt de saus een stabiele basis. Voeg langzaam de boter toe aan de eiermassa; blijf kloppen om het mengsel te emulgeren. Gebruikt u een keukenmachine, klop dan eerst

de eieren in de machine en voeg daarna de hete boter toe.

MAYONAISE: hiervoor geldt hetzelfde als voor de hollandaisesaus. Maak de basis door de dooiers, mosterd en het sap flink te kloppen. Voeg daarna al kloppend de olie toe; eerst bijna druppel voor druppel, later in een dunne straal. Een natte doek onder de kom voorkomt dat de schaal tijdens het kloppen wegglijdt. U kunt ook in een keukenmachine mayonaise maken.



Voeg de olie druppel voor druppel toe aan de geklopte dooiers, de mosterd en het sap (mayonaise).



Giet de olie in een dunne straal in de keukenmachine; laat de motor draaien (mayonaise).

EEN SAUS VOOR IEDER GERECHT

GERECHT

SAUZEN

Rundvlees

GEBRADEN	Groene-pepersaus, bearnaisesaus, shiitake-champignonsaus, rode-wijnsaus, tomaten-pastasaus, uiensaus, vaders favoriet, aubergine-relish, alle kruidenboters
GEGRILD OF GEBARBEUED	Bearnaisesaus, shiitake-champignonsaus, tomaten-pastasaus, uiensaus, vaders favoriet, barbecuesaus, alle kruidenboters
GEROOSTERD	Bearnaisesaus, ouderwetse vleesjus, shiitake-champignonsaus, uiensaus, aubergine-relish, mierikswortelsaus
GEBARBEUED	Shiitake-champignonsaus, tomaten-pastasaus, snelle pindasaus, uiensaus, vaders favoriet, barbecuesaus, gegrilde-tomatensalsa, rode-paprikasalsa, alle kruidenboters
CORNED BEEF	Witte saus, peterseliesaus
KOUD VLEES	Vaders favoriet, appelmoes, aubergine-relish, mierikswortelsaus, fruitchutney, mangochutney, maïssaus, perziksalsa, tomatensaus, rode-pepersaus
WORSTJES	Kerriesaus, uiensaus, vaders favoriet, barbecuesaus, mangochutney, tomatensaus, fruitchutney
HAMBURGERS	Shiitake-champignonsaus, satésaus, snelle pindasaus, uiensaus, tacosaus, vaders favoriet, barbecuesaus, aubergine-relish, mierikswortelsaus, tomatensaus, rode-pepersaus, perziksalsa, gegrilde-tomatensalsa, rode-paprikasalsa, mayonaise

LAMSVLEES

GEBRADEN LAMSKOTE- LETTEN OF -HAASJES	Rode-wijnsaus, munt, shiitake-champignonsaus, vaders favoriet, aubergine-relish, tomatensaus
GEGRILDE KOTELETTEN	Shiitake-champignonsaus, mosterdsaus
GEBARBEUED	Gegrilde-tomatensaus, rode-paprikasaus
GEROOSTERD	Ouderwetse vleesjus, muntsaus

GERECHT**SAUZEN****VARKENSVLEES**

GEBRADEN	Shiitake-champignonsaus, Chinese Citroensaus, zoetzure Saus, kruidige cranberrysaus, mosterdsaus, appelmoes, perziksalsa, mango- en muntsalsa, pittige mosterdboter
GEGRILD	Shiitake-champignonsaus, appelmoes, mosterdsaus
GEBARBEUED	Perziksalsa, mango- en muntsalsa, pittige mosterdboter
GEROOSTERD	Shiitake-champignonsaus, ouderwetse vleesjus, kruidige cranberrysaus, appelmoes

KALFSVLEES

GEBRADEN/SCHNITZEL	Tomatensaus, eiersaus, romige champignonsaus, mosterdsaus
---------------------------	---

KIP/KALKOEN

GEBRADEN BORSTSTUK	Groene-pepersaus, shiitake-champignonsaus, tomatensaus, romige champignonsaus, Chinese Citroensaus, zoetzure saus, kruidige cranberrysaus
GEROOSTERD	Ouderwetse vleesjus, broodsaus, kruidige cranberrysaus
GEBARBEUED	Shiitake-champignonsaus, tomatensaus, satésaus, snelle pindasaus, Chinese Citroensaus, zoetzure saus, perziksalsa, gegrilde-tomatensaus, rode-paprikasaus
WILD	Ouderwetse vleesjus, rode-wijnsaus, uisensaus

VIS**SCHAALDIEREN**

GARNALEN, KREEFT, KRAB	Eiersaus, cocktailsaus, thousand island-dressing, exotische Citroendressing, green goddess-dressing
OESTERS, MOSSELEN	Witte saus, kaassaus, tomatensaus, eiersaus
SINT-JAKOBSSCHELPEN	Cocktailsaus, thousand island-dressing, exotische Citroendressing

GERECHT**SAUZEN****ZALM****GEBAKKEN**

Bearnaisesaus, eiersaus, dillesaus, exotische citroensaus, perziksalsa, mango- en muntsalsa

GEPOCHEERD

Bearnaisesaus, eiersaus

FOREL**GEROOKT**

Mierikswortelsaus

TONIJN**GEBAKKEN OF
GEBARBECUED**

Shiitake-champignonsaus, tomatensaus, alle salsa's

WITVISFILETS**GEBAKKEN, GEGRILD**

Eiersaus, zoetzure saus, dillesaus

**GEGRILD OF
GEBARBECUED**

Tomatensalsa, rode-paprikasaus, mango- en muntsalsa

GEFRITUURD

Chinese citroensaus, zoetzure saus, cartaarsaus

HELEVIS**GEBAKKEN OF
GEBARBECUED**

Chinese citroensaus, zoetzure saus, dillesaus

GEROOKTEVIS**SHELVIS, HARING**

Witte saus, peterseliesaus, kaassaus

GROENTEN**ARTISJOKKEN**

Eiersaus, hollandaisesaus, mayonaise, aioli

ASPERGES

Eiersaus, hollandaisesaus, sinaasappelsaus, mayonaise, aioli

SPERZIEBONEN

Eiersaus

BROCCOLI

Witte saus, kaassaus

BLOEMKOOL

Witte saus, kaassaus

GERECHT**SAUZEN**

AARDAPPELEN	Dillesaus, blauwe-kaas dressing, maïssaus, aioli
TOMATEN	Vinaigrette, kruidenvinaigrette, knoflook- en citroenvinaigrette, balsamicovinaigrette

SALADES

OOSTERS	Sesam-sinaasappeldressing
AVOCADO	Alle vinaigrettes, perziksalsa
CAESARSALADE	Caesardressing
KIP	Exotische citroendressing, mayonaise
EI	Mayonaise
GROENE	Thousand island-dressing, alle vinaigrettes, blauwe-kaas dressing, exotische citroendressing
PASTA	Knoflook- en citroenvinaigrette, sesam-sinaasappeldressing, mayonaise
AARDAPPEL	Dillesaus, warme dressing met spek, alle vinaigrettes, mayonaise
SPINAZIE	Sesam-sinaasappeldressing, warme dressing met spek

PASTA


Shiitake-champignonsaus, tomaten-pastasaus, bolognesesaus, gegrilde-tomatensalsa, rode-paprikasalsa, alle pesto's

DESSERTS

VERS FRUIT	Cognac-roomsaus, muskaatsaus, aardbeiensaus
GEPOCHEERD FRUIT	Cognac-roomsaus, muskaatsaus, vanillesaus, aardbeiensaus
IJS	Warme chocoladesaus, mokkasaus, butterscotchsaus, bessensaus
FLENSJES/WAFELS	Warme chocoladesaus, butterscotchsaus, aardbeiensaus, appelmoes
CAKE	Cognac-roomsaus, vanillesaus, mokkasaus
FRUITAARTJES	Muskaatsaus, vanillesaus

Sausjes zijn onmisbaar in het repertoire van elke kok. In dit boekje staan recepten voor hartige en zoete sausjes, allerlei dressings en een keur van chutneys, relishes en salsa's. Bovendien krijgt u aanwijzingen hoe u deze heerlijkheden toepast.

KÖNEMANN



ISBN 3-89508-489-1



9 783895 084898