

# A

Alles eindigt met een lekker sausje. Het hoeft er niet altijd bij te zijn, maar als je er toch voor kiest, maak dan dat het lekker is.

# B

## **BECHAMELSAUS:**

Op 1 liter melk, 50g boter en 60g bloem. Peper, zout en muskaatnoot maken deze saus af. Dit is een goeie verhouding om te oversauzen bij ovenschotels met weinig vocht. Bij veel vocht zou ik gaan voor 80g boter, 90gr bloem op 1 liter melk, goed roeren en goed laten inkoken is hier zeer belangrijk tot alle klonters gesmolten zijn. Bestrooien met kaas is een optie. Kan ook broodkruim of panko.

Wanneer spreek je van een kaassaus of **MORNAYSAUS**

Als de kaas wordt gesmolten in de saus.

Ideaal bij hamrolletjes (dikkere saus), lasagne, ovenschotel, macaroni.

## **BEARNAISESAUS:**

Op 4 eidooiers, 4el water, 3 el dragonazijn, 120gr klontjes koude boter 1 el verse dragon (bladpeterselie of kervel als extra optie), peper en zout.

Klop de eidooiers met de azijn en het water los in een pot, kruid het mengels met peper en zout. Zet de pot op een matig vuurtje tot het mengsel een goeie binding heeft (82°C) tot het bijna stolt. Neem de pot van het vuur. Roer de klontjes boter onder de saus tot ze helemaal gesmolten zijn. Dan pas het toevoegen van de verse dragon, eventueel nog wat op smaak brengen.

Ideaal bij Steak, Hamburger, Zalm

Wanneer spreekt men van een **CHORONSAUS**

Als er tomatenblokjes/pulp bij de Bearnaise worden toegevoegd.

# C

## **CURRYSAUS:**

2 appelen, 2 ajuinen, 2 grote tomaten, in grove stukken snijden en aanstoven in boter, bestrooien met Madras curry, op zacht vuurtje laten sudderen tot vocht verdwenen is. Handvol rozijnen toevoegen. 1 blikje ananas met sap toevoegen. 1 knol Gember (grote van duim) Wat laten sudderen tot de rozijnen opgezwollen zijn. 1 liter kokosmelk toevoegen en afkruiden met kippenbouillon. Alles eens goed laten doorkoken. Een rijpe banaan toevoegen en alles mixen. Zeven, en op smaak brengen.

Ideaal bij kip, scampi, gehaktballetjes, wokschotel, rijstschotel

## **CHORONSAUS:**

Op 4 eidooiers, 4el water, 3 el dragonazijn, 120gr klontjes koude boter

1 el verse dragon (bladpeterselie of kervel als extra optie), peper en zout. 3 el tomatenpulp

Klop de eidooiers met de azijn en het water los in een pot, kruid het mengels met peper en zout. Zet de pot op een matig vuurtje tot het mengsel een goeie binding heeft (82°C) tot het bijna stolt. Neem de pot van het vuur. Roer de klontjes boter onder de saus tot ze helemaal gesmolten zijn. Voeg de 3 sl tomatenpulp toe. Dan pas het toevoegen van de verse dragon, eventueel nog wat op smaak brengen.

Ideaal bij Steak, Hamburger, Zalm,

# D E F G H I J K L

# M

## **MORNAYSAUS:**

Op 1 liter melk, 50g boter en 60g bloem. Peper, zout en muskaatnoot maken deze saus af. Dit is een goeie verhouding om te oversauzen bij ovenschotels met weinig vocht. Bij veel vocht zou ik gaan voor 80g boter, 90g bloem op 1 liter melk, goed roeren en goed laten inkoken is hier zeer belangrijk tot alle klonters gesmolten zijn. Dan pas de gemalen Kaas toevoegen.

Op 1 liter melk max 250g kaas, anders wordt het te vettig.

Ideaal bij hamrolletjes (dikkere saus), lasagne, ovenschotel, macaroni.

## **MAYONAISE:**

1 volledig ei, 1 eidooier, ½ el mosterd, ½ el azijn, 400 ml sla olie kruiden met peper en zout. Dit alles in een maatbeker doen. Zachtjes met de mixer op volle toeren van onderen naar boven mixen. Eens boven, de mixer uit de massa halen. Voorzichtig onder roeren indien de olie nog niet helemaal is opgelost.

Varianten:

Mayonaise + sambal oelek + lente ui

Mayonaise + honing + appelblokjes + currypoeder

Mayonaise + kapper + augurk + ei + peterselie + peper en zout

Mayonaise + magere yoghurt + look + bieslook

Mayonaise + ketchup + whiskey

# N O P Q

# R

## **RODEWIJNSAUS:**

1 grote ajuin, 1 soeplepel tijm, 1 laurierblaadje, 1 draai van de zwarte pepermolen aanstoven in boter. 2 glazen rode wijn toevoegen. Voor de helft laten inkoken, 1 glas jus van het vlees erbij of demi-glace. 1 theelepel tomatenpuree. laten inkoken tot de gewenste dikte. Op smaak brengen met peper en zout. Alles fijnmixen en zeven.

Dit is een basissaus.

Varianten:

RWS + bruinbier = basis voor stoofvlees

RWS + tomatenblokjes + bruinbier = basis voor goulash

RWS + tomatenketchup + ajuinringen = basis voor hamburgersaus

RWS + room 40% + champignons = basis voor kip gerechten

RWS + room 40% + mosterd = basis voor varkensvlees

RWS + room 40% + peperbollen = basis voor steak

RWS + porto + rozemarijn + balsamico azijn = Basis lamsvlees

## **ROUX:**

Is geen saus maar wel om saus te binden.

Hier 2 belangrijke weetjes.

Als je verse roux maakt (dit heten we een warme roux) dan moet je er koude vloeistof bij doen (water, bouillon, melk, room, tomatensap) anders heb je klonters.

Als je roux de dag op voorhand maakt (dit heten we koude roux), dan moet je er warme vloeistof bij doen (water, bouillon, melk, room) anders heb je klonters.

# S



# T

## **TARTAAR:**

Per liter mayonaise, 5 eieren (8 min koken) en pletten,  
¼ bundel peterselie grof hakken, 2 soeplepel kappertjes,  
3 soeplepels augurkjes grof gesneden, 1 soeplepel  
worchestersauce, zwarte peper en eventueel zout.  
Alles goed mengen. Tot 2 weken bewaren in de koelkast.

Heerlijk bij fishstick, of een vers frietje, gebakken patatje :)

Variant:

1 soeplepel sambal oelek, toevoegen, 1 soeplepel ketchup,  
peterselie vervangen door lente ui.

## **TOMATENCOULLIS:**

6 grote tomaten, 2 grote ajuinen, in grove stukken snijden.  
aanstoven in olieolie en op het gemak laten pruttelen.  
kokosmelk toevoegen, terug laten pruttelen op zacht vuurtje.  
Afkruiden met peper en zout. Alles mixen en zeven.

Ideaal bij vis, woksotel, vegetarische gerechten.

# U

# V

## **VINAIGRETES:**

Ik start bijna altijd met als basis mayonaise. Ik maak het niet te  
waterachtig, meer zoals yoghurt.

Hier enkele voorbeelden:

Mayo + kriekbier = zeer lekker bij koude pasta

Mayo + Rodenbach Vintage grand cru = zeer lekker bij slaatje  
van fijne vleeswaren.

Mayo + sambal oelek + kappertjes sap + limoensap = lekker bij  
vis of een brochette

Mayo + kappertjes sap + kappertjes + parmezaan + ansjovis +  
peper en zout = lekker bij kip "caesar"

Mayo + mosterd + mosseljus = voor bij de mosseltjes

Mayo + verse look + Yoghurt + bieslook = lekker bij pitta

Mayo + limoensap + kappertjes sap + kappertjes + tonijn +  
ansjovis = lekker bij kalfsvlees (vitello tonato)

Pure vinaigrettes:

Tomaten ontpitten en het sap daarvan opvangen, aanmaken  
met een klein beetje olie, peper en zout. Heerlijk!!!!

Sjalotten versnipperen, olie en balsamico azijn toevoegen,  
afkruiden met peper en zout.

# W

## WITTEWIJNSAUS:

Sjalot of ajuin, aanstoven in boter, blussen met scheut witte wijn of azijn, laten inkoken tot het vocht bijna verdampt is, room toevoegen 40%, laten inkoken tot de gewenste dikte, mixen en afkruiden met peper en zout.

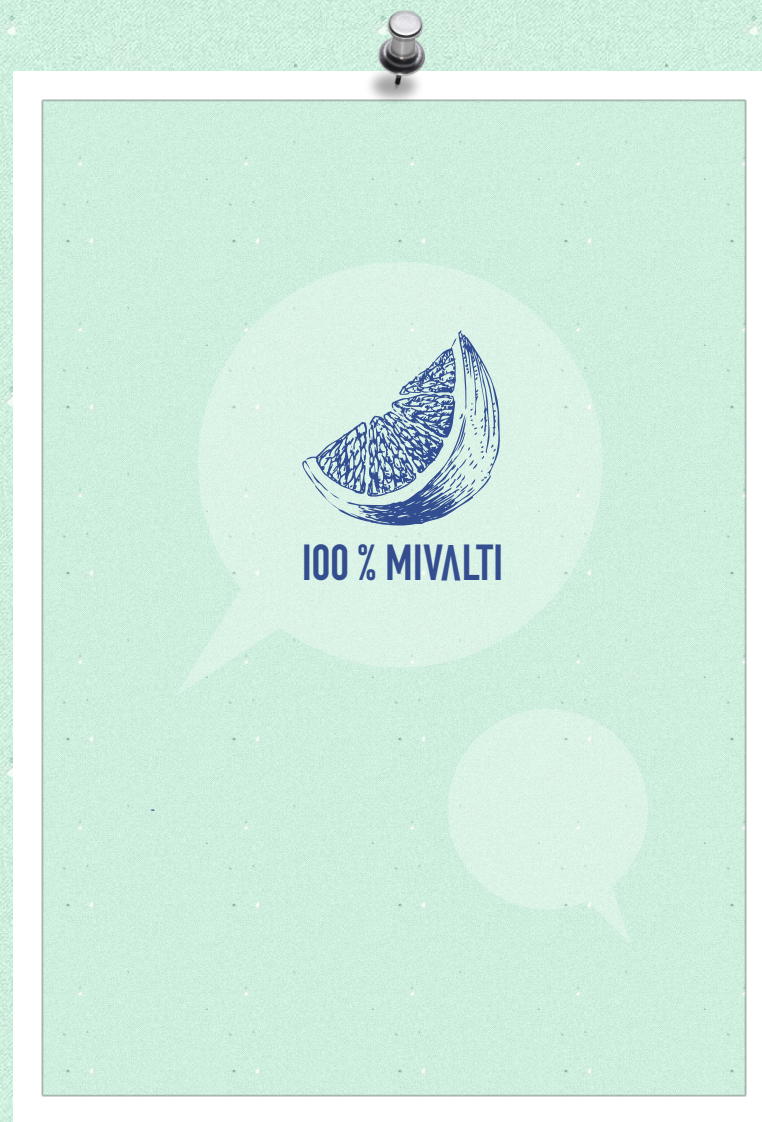
Kan perfect afgelengd worden met wat water of visfumet. dan moet het ook wat langer koken, of je kan dit binden met roux.

Dit is een basissaus, deze kan je eindeloos aanpassen met andere garnituren die je op het laatste moment toevoegt.

Enkele voorbeelden:

- \* Verse spinazie, erdoor mixen net voor opdienen.
- \* Jus van garnalkoppen erdoor mixen.
- \* Na het mixen graantjes mosterd toevoegen.
- \* Na het mixen, garnaaltjes, tomaat kubus, bieslook.

# X Y Z



Al deze sauzen zijn uit het repertoire van Olivier Deryckere © 2020  
Op maat gemaakt voor de zelfkook van Mivalti.  
Voel je vrij om ze met smaak klaar te maken.  
Vragen of verdere info: [olivier.deryckere@mivalti.be](mailto:olivier.deryckere@mivalti.be)