

opmerkingen bij de recepten

- De in dit boek gebruikte eetlepels hebben een inhoud van 15 ml, de dessertlepels van 10 ml en de theelepels van 5 ml. De inhoud van Nederlandse lepels varieert, gebruik daarom bij voorkeur genormaliseerde maatlepels met een inhoud van 15, 10, 5, 2½ en 1¼ ml, die als set bij kookwinkels verkrijgbaar zijn. De in de receptuur gebruikte lepels zijn altijd afgestreden, tenzij anders is aangegeven.
- De aangegeven oventemperaturen zijn voor een heteluchtoven. Verhoog de temperatuur voor een conventionele oven met 10%. Ovens verschillen onderling in temperatuur, zelfs van eenzelfde merk. Lees de aangegeven temperaturen en baktijden als een betrouwbare aanwijzing, maar pas ze zondig altijd aan uw eigen oven aan. Gebruik eventueel een oven-thermometer.
- Gebruik verse kruiden, zeezout en versgemalen peper en ongezoeten boter, tenzij anders is aangegeven.
- Het formaat van de eieren wordt aangegeven als dat noodzakelijk is, gebruik in andere gevallen middelgrote, liefst eco-eieren. Heel oude mensen en degenen met een zwakke gezondheid, jonge kinderen, vrouwen die zwanger zijn of borstvoeding geven kunnen beter geen gerechten eten met rauwe of zachtgekookte eieren.
- Kijk voor moeilijk verkrijgbare ingrediënten ook eens op internet. Steeds meer producten zijn online verkrijgbaar.

Oorspronkelijke titel:
Sauces

Verschenen in 2009 bij
Quadrille Publishing Limited
www.quadrille.co.uk

© 2009 Tekst: Michel Roux
© 2009 Fotografie: Martin Brigdale
© 2009 Vormgeving en ontwerp: Quadrille Publishing Limited

© 2012 Voor de Nederlandstalige uitgave:
Fontaine Uitgevers BV, Hilversum
www.fontaineuitgevers.nl

Vertaling en bewerking: Hennie Franssen-Seebregts
Eindredactie: efef.com
Zetwerk: Scriptura, Westbroek
Omslagontwerp:???

ISBN 978 90 5956
NUR 440

Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd, dan wel opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand, openbaar gemaakt door middel van druk, fotokopie, microfilm, elektronisch databestand of op welke andere wijze ook zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

inleiding	6
bouillons & marinades	24
aftreksels & nages	44
witte sauzen	54
emulsiesauzen	80
vinaigrettes, gearomatiseerde olie & boters	106
salsas & andere pittige sauzen	134
groentecoulis	152
sauzen voor vis & zeevruchten	168
sauzen voor vlees, wild & gevogelte	194
hartige vruchtensauzen & chutneys	222
coulis & andere vruchtendessertsauzen	244
custards & sabayons	268
chocolade- & andere rijke romige sauzen	284
sauzen & gerechten combineren	294
register	300



Ik heb koken en de verschillende disciplines ervan vaak vergeleken met een schitterende, honderd-jaar-oude boom – machtig, springlevend en vertakt in alle richtingen, waarbij het sap uit de stam elke tak van voeding voorziet. Op het niveau van de hoofdwortels van de boom – diep onder de grond – bevinden zich ongetwijfeld de sauzen.

Ik ontdekte voor het eerst de magie van sauzen als 14-jarige leerling bij een professionele chef. Daar leerde ik de klassieke sauzen kennen, die zo'n belangrijke rol spelen in de Franse keuken. Vanaf die tijd heb ik ze aangepast en mijn eigen stempel gedrukt op vele ervan, totdat ze het beste bij mijn smaak pasten, die in een staat was van voortdurende en subtiele evolutie.

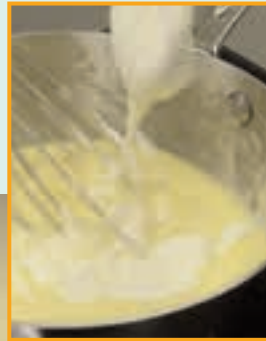
Het is een enorm genoegen om de eerste druk van mijn boek *Sauzen*, dat in 1996 verscheen, terug te zien, en nu in de positie te verkeren dat levenswerk te kunnen vervolmaken en ook met u een aantal moderne sauzen vanuit de hele wereld te mogen delen. Nages, coulis, salsa's en simpele jus, bijvoorbeeld, vormen nu onderdeel van mijn uitgebreide repertoire. Mijn sauzen smaken op dit moment aromatisch, licht en verfijnd met een langdurige nasmaak; ze zijn slechts licht gebonden zodat alle nuances te proeven zijn.

Sauzen zijn de alchemie van de kok en verhogen de smaak van de gerechten die ze vergezellen op een bijzondere manier. Ze moeten echter met zorg worden gekozen, zodat ze de smaak van het gerecht versterken zonder het op enige manier te overheersen. Een met zorg bereide saus mengt zich met het gerecht en wordt een geïntegreerd onderdeel.

Martin Brigdales schitterende stap-voor-stapfoto's aan het begin van elk hoofdstuk zullen het gemakkelijker maken de technieken onder de knie te krijgen. Sauzen maken is bijzonder creatieve en expressieve tak van het koken... Ik hoop dat deze nieuwe uitgave u zal inspireren er ten volle van te genieten.

sauzen verrijken

Bijna elke saus kan voller worden en gaan glanzen door hem aan het eind van de bereiding met 'boter te monteren', of door room of een liaison van eidooiers toe te voegen.



Verrijken met boter Dit geeft de saus een aantrekkelijke zijdeglans. Snijd goed koude boter in kleine stukjes. Klop van het vuur af steeds een stukje boter door de saus met een garde, of door de pan te zwenken. Dien hem zo snel mogelijk op.

Verrijken met room Dit geeft vis- en kipvelouté en veel andere sauzen een fluwelige glans. Gebruik altijd slagroom. Sommige sauzen, zoals mouseline, worden verrijkt en lichter door er tot slot lobbige geklopte slagroom door te scheppen.

Verrijken met ei Sauzen die met eidooier zijn gebonden hebben een fluwelige textuur en een verfijnde smaak. Roer de eidooiers in een schaal los met een scheut vloeistof (op kamertemperatuur): melk, room, kippenbouillon enzovoort, afhankelijk van de saus. Voeg het mengsel van het vuur af onder goed roeren aan de saus toe. Zet de pan op laag vuur en verwarm de saus al roerend; laat hem niet koken, de kans op schiften is dan groot. Dit is een uitstekende manier om sauzen op het laatste moment te binden.

voor 8 personen

100 g boter, de helft gekoeld en in blokjes
200 g kleine champignons, schoongeveegd, in
dunne plakjes
40 g sjalotten, fijngesneden
4 dl droge witte wijn
4 dl kalfsbouillon (blz. 26)
1 eetl. geknipte bladpeterselie
1 theel. geknipte dragon
zout en versgemalen peper

Smelt de niet-gekoelde boter in een ondiepe pan en bak hierin de champignons 1 minuut op halfhoog vuur. Smoor de sjalot een minuut mee en laat ze niet kleuren.

Doe het champignon-sjalotmengsel in een fijnmazige puntzeef en laat de boter eruit lekken. Doe alles weer in de pan. Voeg de wijn toe en laat hem op halfhoog vuur borrelend tot de helft inkoken.

Giet de kalfsbouillon in de pan en laat de saus 10-15 minuten zachtjes koken tot hij zover is ingekookt dat hij de bolle kant van een lepel bedekt.

Neem de pan van het vuur en klop de koude boter klontje voor klontje door de saus, samen met de geknipte kruiden. Breng hem op smaak met zout en peper. De saus is nu klaar om op te dienen.

Deze lichte saus van champignons en witte wijn is snel klaar.
Hij past heel goed bij gevogelte en kalfsvlees.



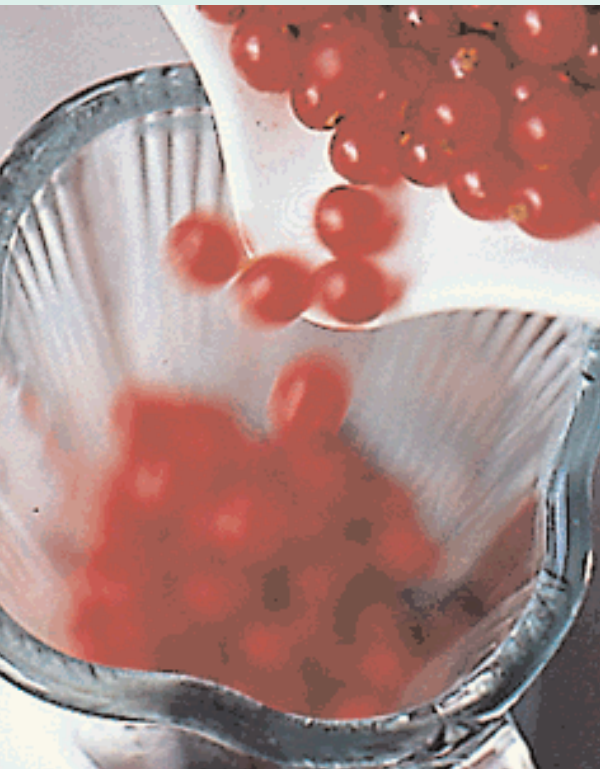
rodebessen-passievruchtencoulis

voor 4-6 personen

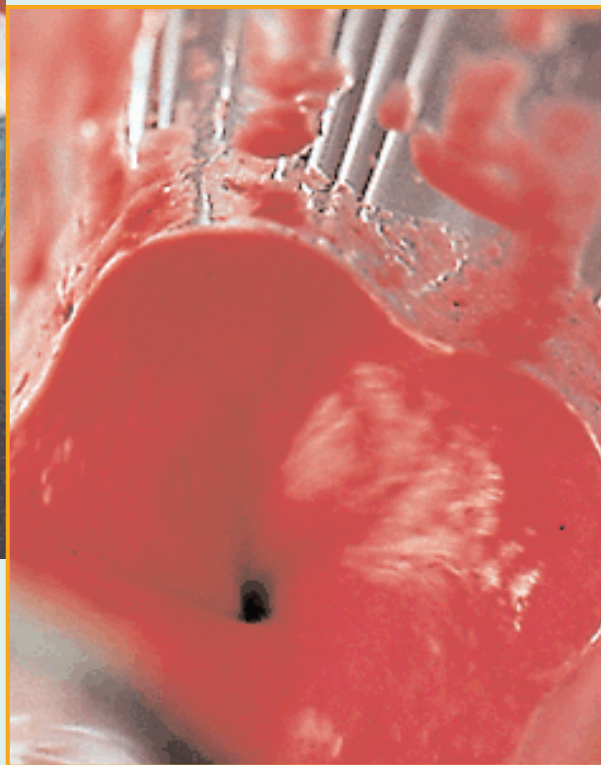
246

De poedersuiker doet deze coulis glanzen en de passievruchtenpitten zorgen voor textuur en smaak. Serveer hem bij gepocheerde perziken, vanille-ijs, parfaits en soufflés.

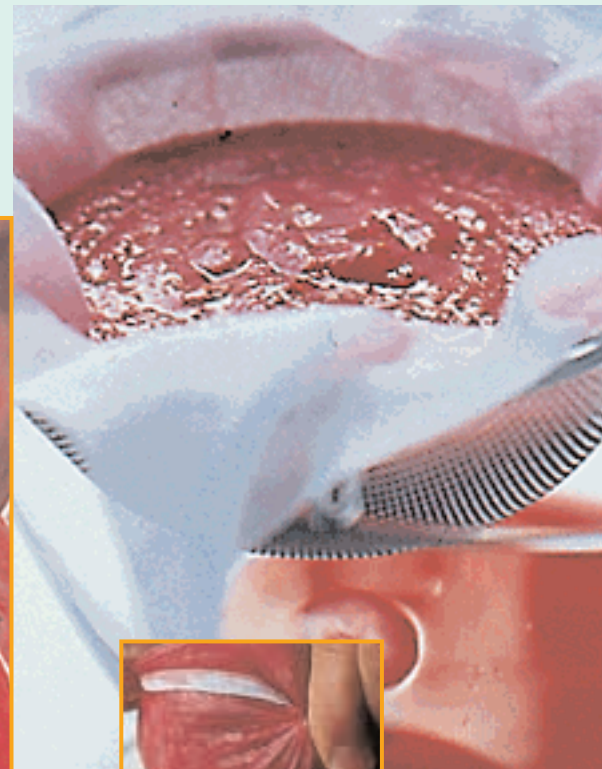
200 g rode bessen
150-200 g poedersuiker, gezeefd
1 passievrucht, doormidden



Ris de bessen van de takjes en doe de bessen in een blender of foodprocessor.



Laat hem 2 minuten draaien tot het een gladde rodebessenpuree is.



Giet de puree door een met kaasdoek beklede zeef die u op een kom hebt gezet.

Haal als de puree vrijwel helemaal is gezeefd de punten van het kaasdoek bij elkaar en wring het achtergebleven sap uit de puree.



Klop er geleidelijk de poedersuiker door – proef steeds tussendoor – de juiste hoeveelheid hangt af van hoe rijp de bessen zijn.



Giet de coulis in een schaal. Schep de pitten en de pulp uit de halve passievruchten en strooi dit over de coulis.

247