

krooncrv

Sauzengids

8x de lekkerste recepten



binnenste**o**buiten

Inhoudsopgave

Champignonsaus



Cranberrysaus



Rode wijnsaus



Bearnaise



Peperroomsaus



Mayonaise



Cocktailsaus



Pindasaus





Champignonsaus

Ingrediënten

- 250 gram champignons, in plakjes gesneden
- 1 witte ui, gesnipperd
- 60 gram boter
- 25 gram bloem
- 200 milliliter paddenstoelenbouillon
- 2 eetlepels crème fraîche
- 3 takjes peterselie

Bereiding

Bak de **paddenstoelen** op hoog vuur in 20 gram boter, totdat ze donkerbruin zien.

Haal de paddenstoelen uit de pan en doe er de overige boter met de **ui** in.

Bak totdat de ui goudbruin ziet en voeg er de **bloem** aan toe.

Giet langzaam de **paddenstoelenbouillon** erbij en roer ondertussen de saus goed door, totdat alle bouillon is opgenomen.

Roer de **crème fraîche**, de paddenstoelen en de blaadjes van de takjes **peterselie** erdoorheen.



Klik op de video en bekijk met welk gerecht BinnensteBuiten chef-kok Ramon Brugman zijn champignonsaus combineert.



Cranberrysaus

Ingrediënten

- 150 gram cranberries
- 50 gram suiker
- 2 sinaasappelschillen
- 1 steranijs
- 1 kaneelstokje
- 50 milliliter water

Bereiding

Meng alle ingrediënten in een pan en breng het aan de kook.

Laat het geheel 10 minuten zachtjes pruttelen.

Laat de saus iets afkoelen voordat je 'm serveert.

Je kunt de saus bij zowel een zoet als hartig gerecht eten.



Klik op de video en bekijk hier met welk gerecht BinnensteBuiten chef-kok Ramon Brugman de cranberrysaus combineert.



Rode wijnsaus

Ingrediënten

- 30 gram boter
- 1 sjalotje, gesnipperd
- 2 takjes tijm
- 200 milliliter rode wijn
- 200 milliliter kalfsjus (of groentebouillon om het vegetarisch te houden)
- 1 kaneelstokje
- 1 teen knoflook

Bereiding

Doe de **boter** in een warme pan.

Voeg het **sjalotje**, de **tijm**, **kaneel** en **knoflook** toe en laat goudbruin worden.

Schenk hier de **rode wijn** bij en laat 10 minuten op een laag vuur pruttelen.

Doe de **kalfsjus** of **groentebouillon** erbij en laat het inkoken tot de saus indikt.

Haal de saus door een zeef en houd warm totdat je 'm serveert.

Tip: Voor een vegetarisch gerecht serveer je de rode wijnsaus met gepofte plakjes knolselderij.



Klik op de video en bekijk hier met welk gerecht BinnensteBuiten chef-kok Alain Caron zijn rode wijnsaus combineert.



Bearnaise

Ingrediënten

- 100 milliliter witte wijnazijn
- 100 milliliter witte wijn
- 1 sjalot, gesnipperd
- 1 teentje knoflook
- 1 blaadje laurier
- 10 peperkorrels
- 500 milliliter geklaarde gesmolten boter
- 4 eidooiers
- 4 takjes dragon

Bereiding

Maak eerst de gastric: dit is de basis van de bearnaisesaus. Hiervoor breng je in een pannetje de **witte wijnazijn** met de **witte wijn**, de gesnipperde **sjalot**, teen **knoflook**, **laurier**, **peperkorrels** en twee takjes **dragon** aan de kook.

Kook in totdat er maar een vijfde van de vloeistof overblijft, laat afkoelen en zeef het dan.

Sla de gezeefde gastric in een sauspan boven het vuur met de **eidooiers** luchtig met een garde.

Voeg de **geklaarde boter** druppelsgewijs toe, totdat het een lobbige saus wordt.

Doe hier de **dragon** bij en serveer de saus warm.

Tip: Maak je de saus een paar uur van tevoren? Bewaar de bearnaise in een thermoskan, zo blijft het warm en gaat het niet schiften.



Peperroomsaus

Ingrediënten

- 25 gram boter
- 1 sjalot, gesnipperd
- 1 eetlepel bloem
- 2 eetlepels rode wijn
- 150 milliliter kalfsjus (of groentebouillon om het vegetarisch te houden)
- 150 milliliter kookroom
- 1 eetlepel groene peperkorrels

Bereiding

Bak de **sjalot** in de boter op middelhoog vuur, totdat het glazig ziet.

Voeg de **bloem** toe en bak kort.

Blus af met de **rode wijn** en doe er vervolgens de **kalfsjus of groentebouillon** bij met de **peperkorrels**.

Laat tot de helft inkoken en voeg de **kookroom** toe.

Laat nog even pruttelen, totdat de saus de juiste dikte heeft bereikt.

Serveer de saus warm.



Klik op de video en bekijk hier met welk gerecht BinnensteBuiten chef-kok Ramon Brugman de peperroomsaus combineert.



Mayonaise

Ingrediënten

- 2 eidooiers
- 1 theelepel azijn
- 1 theelepel gladde mosterd
- 400 milliliter arachide-olie
- 1 citroen
- Zout

Bereiding

Meng de **eidooier** met de **azijn** en de **mosterd**.

Blijf roeren terwijl je langzaam de **olie** toevoegt.

Als de mayonaise dik is, roer je het sap van de **citroen** erdoorheen.

Breng op smaak met **zout**.

Tip: voeg een theelepel kruiden of smaakmakers zoals dragon, gochujang of truffeltapenade toe.



Klik op de video en bekijk hoe je er volgens BinnensteBuiten chef-kok Ramon Brugman de lekkerste patat bij serveert.



Cocktailsaus

Ingrediënten

- 6 eetlepels mayonaise
- 100 milliliter medium sherry
- 3 druppels tabasco
- 6 druppels worcestersaus
- 1 mespuntje cayennepeper
- 1 eetlepel ketchup of tomatenpuree

Bereiding

Meng de mayonaise met de tomatenketchup of –puree, de sherry, tabasco, worcestersaus, paprikapoeder en cayennepeper.

Tip: Wil je de cocktailsaus extra romig maken? Meng er dan wat licht opgeklopte slagroom doorheen.



Klik op de video en bekijk hoe BinnensteBuiten chef-kok Leon Mazairac een garnalencocktail en kleine gevulde groenten maakt.



Pindasaus

Ingrediënten

- 3 eetlepels pindakaas
- 3-4 eetlepels kokosmelk
- 1,5-2 eetlepels sushi azijn
- 1,5 eetlepel sojasaus
- 1 eetlepel honing
- 1 theelepel sesamolie
- sap van halve limoen

Optioneel: 1 theelepel gochugaru

Optioneel: 4-5 limoenbladeren

Bereiding

Verwarm **alle ingrediënten** in een steelpan en laat het niet koken.

Als de pindasaus is opgewarmd, is deze klaar om te serveren.

Vind je de saus nog te dik?

Voeg dan wat water of **kokosmelk** toe.

Haal de **limoenbladeren** voor het serveren uit de saus.

Tip: serveer de pindasaus met saté van gefrituurde tofu en serveer er chilipepers, koriander, pinda's en ringetjes bosui bij.



Klik op de video en bekijk hoe je de pindasaus van BinnensteBuiten kok Jetske van den Elsen maakt.



Smakelijk eten!

Heb je de smaak te pakken?

Ga dan naar onze website en vind nog veel meer heerlijke recepten van alle *BinnensteBuiten* chef-koks.

Ik wil meer recepten →

kro○ncrv

Bij KRO-NCRV ontdek je alles over de oorsprong van je voedsel, keuzes die je kunt maken in de supermarkt en het samenstellen van heerlijke maaltijden.