

Erik van Loo

# SAUZEN



PARK HOTEL











SAUZEN is een uitgave van Uitgeverij Carrera, Amsterdam

Recepten en verhalen © Erik van Loo

Fotografie © Marjoleine Boonstra, Robbert So Kiem Hwat

Tekst © Nicole Willemse

Redactie receptuur Lars Hamer

Adviezen wijn-spijs Jaco van Hensbergen

Correctie Joke van Dijk, Frits Mulder

Concept, samenstelling, ontwerp © EYing B.V. Rotterdam

ISBN 978 90 488 0990 5

ISBN 978 90 488 2755 8 (e-book)

NUR 440

Alle rechten voorbehouden / All rights reserved

Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd en/of openbaar gemaakt door middel van druk, fotokopie, microfilm of op welke andere wijze en/of door welk ander medium ook, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

Deze uitgave is met de grootst mogelijke zorgvuldigheid samengesteld.

Noch de maker, noch de uitgever stelt zich echter aansprakelijk voor eventuele schade als gevolg van eventuele onjuistheden en/of onvolledigheden in deze uitgave.

Restaurant Parkheuvel

Heuvellaan 21

3016 GL Rotterdam

[www.parkheuvel.nl](http://www.parkheuvel.nl)

[www.eying.nl](http://www.eying.nl)

[www.uitgeverijcarrera.nl](http://www.uitgeverijcarrera.nl)

Carrera is een imprint van Overamstel Uitgevers bv.









# Inhoud

- 12 ERIK VAN LOO'S BASISSAUZENSTELSEL
  
- 15 VOORAF
- 19 INLEIDING
- 30 SAUS ALS BRUG TUSSEN SPIJS EN WIJN
- 43 BASISSAUZENSTELSEL
  
- 62 WARME SAUZEN
- 138 KOUDE SAUZEN
- 166 DESSERTSAUZEN
  
- 174 SAUZEN-INDEX
- 176 GERECHTEN-INDEX

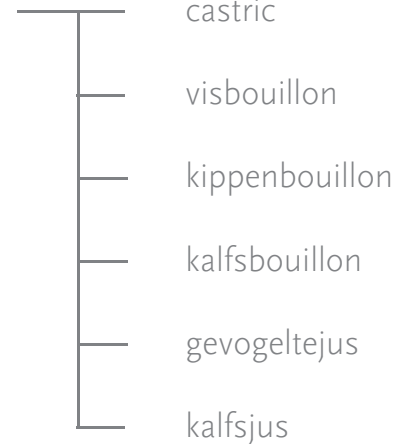
Erik van Loo's

# BASISSAUZENSTELSEL

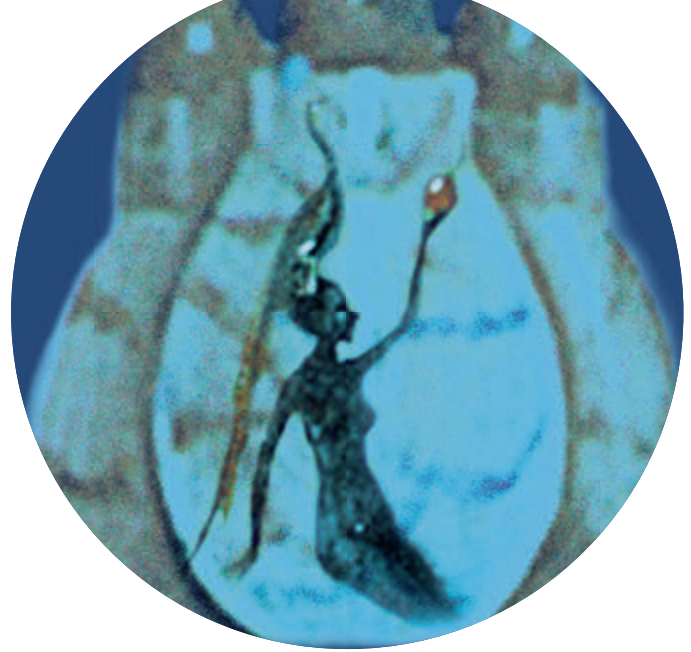


## Warme sauzen

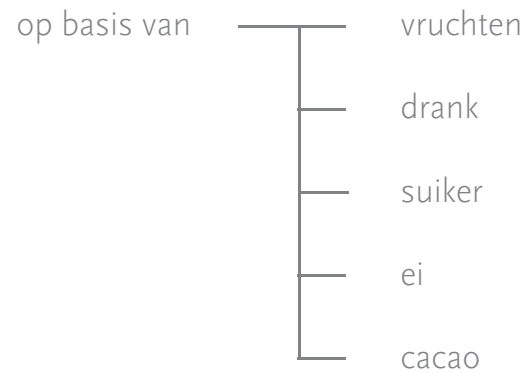
op basis van

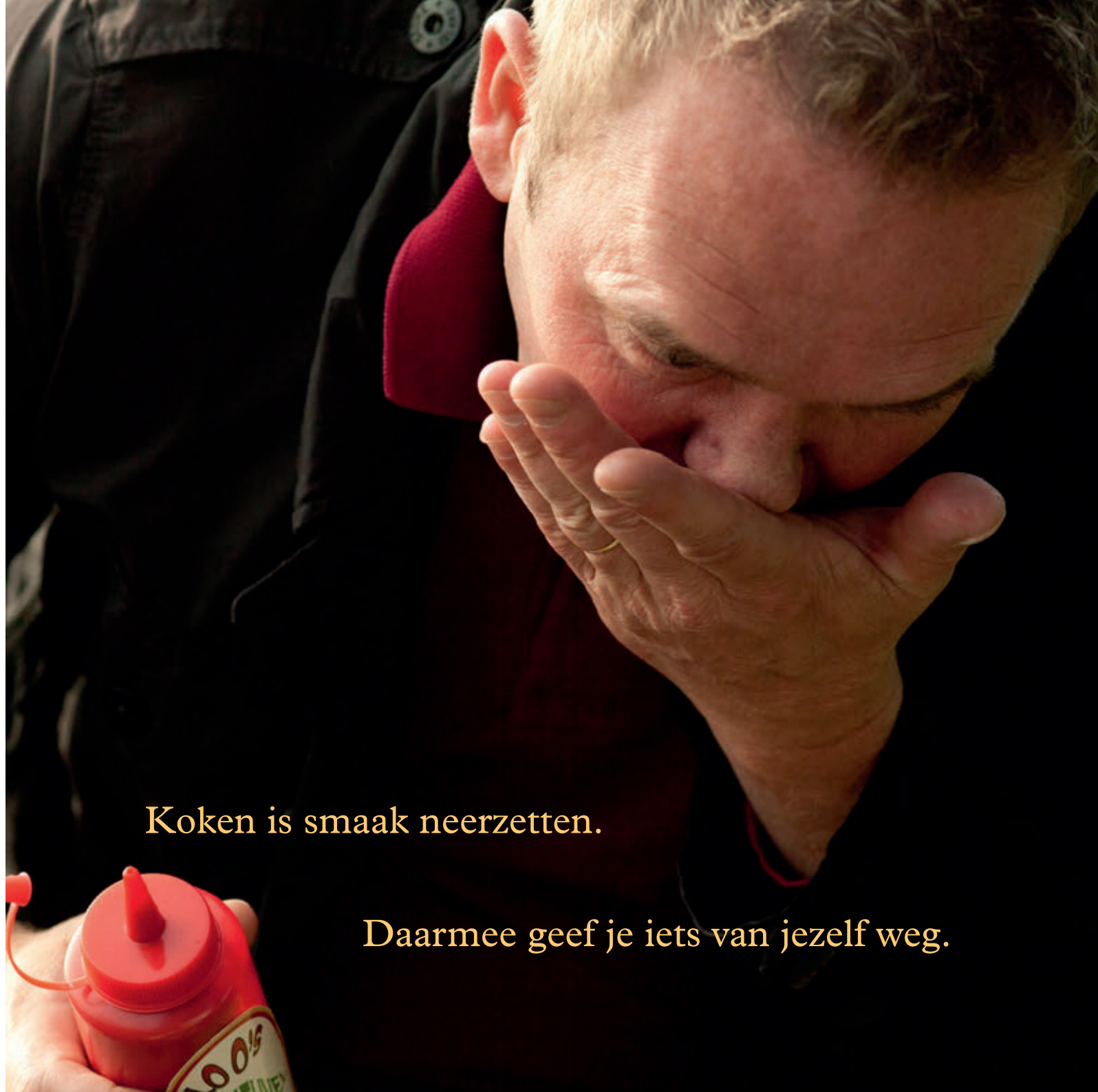


# Koude sauzen



# Dessertsauzen





Koken is smaak neerzetten.

Daarmee geef je iets van jezelf weg.

# Vooraf



Dit is een boek over sauzen, en daarmee een boek over smaak en smaakcombinaties. Smaak is kennis, smaak is emotie en gevoel, smaak is herinnering. Smaak maakt deel uit van je persoonlijkheid. Het is wat je op een bepaald moment ervaart, gefilterd en verrijkt door je herinnering. Smaken verschillen. Smaak is complex.

Als kok moet je in een gerecht duiken. Iedere smaak die je proeft, ieder aspect moet je zo in dat gerecht verwerken dat het er maximaal uitkomt. Met als inzet dat je niet meer in je mars hebt om het lekkerder te maken dan dit.

Voor mij is saus de basis van een gerecht. Saus vormt de verbindende schakel tussen de verschillende componenten en slaat de brug van spijs naar wijn. Mijn basissauzenstelsel vormt het centrale punt in mijn keuken. In dit boek wil ik laten zien dat daarmee de mogelijkheden om sauzen te maken onuitputtelijk zijn. Het is een stelsel van creativiteit. Een sleutel voor iedereen die meer wil weten over sauzen of die sauzen een warm hart toedraagt, van thuishoks tot professionele en leerling-koks. Dit naslagwerk is bedoeld om praktisch te gebruiken; laat het een inspiratiebron zijn voor het bereiden van smaakvolle gerechten.

LOO'S

PARKHEUVEL

EST<sup>o</sup> 2006

LOBSTER SAUCE









# Inleiding

Aan de basis van een gerecht staat een saus. Sauzen maken is niet ingewikkeld. Saus maken betekent wel: gun jezelf een beetje tijd. Eigenlijk bedoel ik daarmee dat je vooral slim te werk moet gaan. Koken is efficiency. Als je plezier wilt beleven aan dit boek, dan zorg je ervoor dat je vriezer je beste vriend is. Dat er altijd een voorraadjie bouillon en jus in liggen. Daarmee kun je namelijk uit dit hele boek koken – en uit nog honderdduizend andere kookboeken – zonder dat je voor de onaangename verrassing komt te staan dat je de basis niet in huis hebt. Het bereiden van smaakvolle gerechten vereist voorbereiding, zonder dat koken meteen moeilijk hoeft te worden of veel tijd in beslag neemt.

## Basis

Bouillon trekken is geen kunst. Maak een grote pan op een moment dat je daar tijd voor hebt en vries de hele lading in; gebruik ijsblokjeszakjes, want dat is handig. Als je een gerecht gaat koken, hoef je alleen de precieze hoeveelheid te ontdooien die je nodig hebt. In mijn keuken ligt altijd een voorraad: castric (een ingekookt mengsel op basis van onder andere wijn, azijn en kruiden), visbouillon, kippenbouillon, kalfsbouillon, gevogeltejus en kalfsjus. Die basis moet je jezelf gunnen, zo simpel is het.





## Water als smaakgeleider

Ik probeer zo veel mogelijk de saus af te leiden van het hoofdbestanddeel in het gerecht: dat kan vlees, vis of groente zijn. Dat zie je terug in mijn basissauzenstelsel. Van ieder dier kun je een eigen bouillon en jus maken. Bouillon is op smaak gebracht water, het begint bij koud water en wups: wortel-ui-prei-selderij. Water heeft de bijzondere eigenschap dat het extractie kan laten vloeien, water is een smaakgeleider. Weinig mensen staan erbij stil, maar bijna alles wat eetbaar is, bevat water. Water zorgt er dus ook voor dat je sauzen kunt maken.

## Warm, koud en zoet

Mijn basissauzenstelsel kun je zo ver uitbreiden als je wilt, het is vooral bedoeld als inspiratiebron. Hoe werkt het? Eigenlijk best eenvoudig. Sauzen kun je onderverdelen in warme en koude sauzen, en zoete sauzen – die op hun beurt ook weer warm of koud kunnen zijn. De warme sauzen worden bereid op basis van castric of een reductie, visbouillon, gevogeltebouillon, kalfsbouillon, gevogeltejus of kalfsjus. Castric heb ik net als bouillon en jus op voorraad; ik bewaar het in een luchtdicht afgesloten fles. Koude sauzen kunnen worden gemaakt met een reductie, of ze hebben als basis groenten, kruiden, zuivel of olie. Zoete sauzen kun je onderscheiden in sauzen op basis van vruchten, ei, likeur, suiker (karamel!) of cacao.

- \* Cartrac  
 \* Visfane  
 \* Rode wijn jar.  
 \* Hollandse.  
 \* Beurre.  
 \* Cherry saus.  
 \* Morille ome saus  
 \* Noten vinnigette.  
 \* Passie, grape fruits.  
 \* Visburger remoul  
 \* Biefstuk. opbinder  
 ↓ Osehow mid

## Smaak intensiveren

Als ik een saus wil bereiden bij eend en ik heb geen gevogeltejus in huis, dan kan ik die saus niet maken. Voor lamsjus heb je kalfsjus nodig. Een beurre blanc of een hollandaisesaus heeft castric nodig. Sommige sauzen bestaan zelfs uit meerdere basisbereidingen: voor het recept van visjus zijn visbouillon, gevogeltejus en kalfsjus nodig. Heb je visjus, dan heb je niet alleen een lekkere jus, je kunt er ook van alles mee maken: olijvenjus, steranijsjus, kerriejus, dropjus en kaneeljus bijvoorbeeld.

Veel koks denken dat als ze kalfsjus binden of inkoken en daar iets aan toevoegen, bijvoorbeeld mader, dat ze dan maderasaus hebben gemaakt. Zo is het niet. De kalfsjus is een basis, net als een castric. Een vocht dat je gebruikt om de smaak te intensiveren. Als je de smaak van kip aan iets wilt meegeven en je gaat een saus maken, dan voeg ik daar gereduceerde kippenbouillon aan toe, of gevogeltejus, in plaats van water. Omdat het veel smaakvoller is. Probeer maar. Gebruik het sauzenstelsel als praktische handleiding, zorg voor een voorraadje basisbereidingen, dan ligt er een wereld aan sauzen binnen handbereik.





12

V

13

14

15