

OOK LEVERBAAR IN DE REEKS KOOKBIJBELS:

JULIUS JASPERS

Groentebijbel
Visbijbel
Bakbijbel
BBQbijbel
Vleesbijbel
Pizzabijbel
Pastabijbel
Soepbijbel
Worstbijbel
Broodbijbel
Saladebijbel
Koekjesbijbel
Wildbijbel
Stamppotbijbel
Chocoladebijbel
Vegabijbel
Taartbijbel
Stoofbijbel
Ovenbijbel
Koolhydraatarme bijbel
Veganbijbel

SAUSBIJBEL

VAN AIOLI EN BORDELAISESAUS TOT
CHIMICHURRI, VIGNERONNE- EN XO-SAUS

© 2021 Julius Jaspers
© 2021 Uitgeverij Carrera Culinaire, Amsterdam

Receptuur en tekst Julius Jaspers
Fotografie Dennis Brandsma
Styling Desirée van Dijk
Advies Theo van Rensch
Redactie Lars Hamer, Julia Hulleman
Omslag, vormgeving en illustratie Tijs Koelemeijer
Zetwerk Atelier van Wageningen
Auteursfoto Ingrid Hofstra

ISBN 978 90 488 5969 6
ISBN 9789048859702 (e-book)
NUR 440

www.carreraculinaire.nl
www.overamstel.com

OVERAMSTEL
uitgevers

Carrera Culinaire is een imprint van Overamstel uitgevers bv.

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden veelevoudigd en/of openbaar gemaakt door middel van druk, fotokopie, microfilm of op welke wijze ook, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

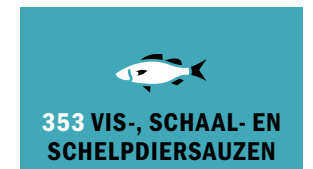


7 **VOORWOORD**
8 **HOE GEBRUIK JE DIT BOEK?**



466 **BRONNEN**
469 **DANKWOORD**
471 **RECEPTENINDEX**

9 **HOE BIND JE EEN SAUS?**
13 **BASISINGREDIËNTEN**





VOORWOORD

Ik ben verantwoordelijk voor zowel *BBQBijbel* als *Stoofbijbel*, die het allebei al een tijdje erg goed doen. Ik kan daardoor best een potje breken bij de uitgever. Maar een bijbel over saus, waar ik twee jaar om heb gezeurd, dat zat er niet in... Het is geen hoofdonderwerp zoals bijvoorbeeld taart, brood of groente. Tenminste, dat was telkens het antwoord. Enfin, twee jaar na de eerste vraag was het dan zover. De uitgever vroeg of ik misschien, heel misschien, interesse had om *Sausbijbel* te maken! Ik sprong een gat in de lucht.

Hoezo geen hoofdonderwerp? Ik leef voor saus, denk elke dag aan saus, misschien wel meerdere malen per dag. Ik kan eigenlijk niets anders denken dan: geef me saus! Saus is superlijm, het cement, de verbinding. Ik maak geen grap, als ik ergens eet en er zit geen saus bij mijn gerecht is mijn maaltijd verpest. Nog erger is het als de saus niet lekker is, zoals toen ik laatst bij een gerenommeerde Italiaan een carbonara (ja, dat noem ik saus, kijk maar op pagina 306) met verbrande spekjes kreeg. Een drama!

Saus, het is vooral een kwestie van smaak. Het maakt of breekt een gerecht wat mij betreft. De biefstuk kan droog zijn, de pompoen smakeloos, de vis te ver doorgegaard, maar de saus kan alles goedmaken! In de professionele keuken vindt iedereen zich de belangrijkste chef. Vraag maar aan de oude rotten: het gaat om de saucier.

Het spijt me, dit boek is een beetje uit de hand gelopen. Ik dacht dat ik halverwege was en bleek pas op een kwart te zijn. De lijst werd langer en langer, maar ik wilde zo volledig mogelijk zijn. Het is tenslotte een bijbel!

Als je niet zo thuis bent in de sauzen, wat helemaal niet erg is, ga dan niet meteen een moeilijke bearnaisesaus in elkaar draaien. Begin rustig, neem de tijd, maak een plan en koop de allerlekkerste spulletjes om je saus mee te maken.

Aan de slag, lekker koken!

Julius
Bussum, juni 2021



PARMEZAANWATER



PARMEZAANWATER GEBRUIK JE VOOR SAUZEN WAAR JE EEN EXTRA (HARTIGE) TOUCH AAN WILT GEVEN.

HOEVEELHEID

- ± 0,5 liter

INGREDIËNTEN

- 175 g Parmezaanse kaas, in kleine blokjes
- 500 ml water
- witte peper, naar smaak

1 Meng de Parmezaanse kaas en het water in de sauspan. Verwarm op laag vuur, maar laat het water niet koken.

2 Roer net zolang tot alle kaas gesmolten is. Passeer de saus door een zeef met kaasdoek.

3 Breng de saus op smaak met witte peper.

Bewaaradvies: 5 dagen in de koeling.

SAMBAL BADJAK



MIJN FAVORIET!

1 Mix de chilipepers, knoflook, trassi en rode ui in een keukenmachine tot een puree.

2 Verhit de rijstolie in een koekenpan en fruit de puree 3 minuten stevig aan. Blijf constant roeren en voeg de ketjap, bruine basterdsuiker en natuurazijn toe.

3 Bak al roerend 5 minuten. Voeg daarna het water toe.

4 Breng de sambal tegen de kook aan, draai het vuur laag en laat zonder deksel inkoken tot een dikke pap.

5 Breng op smaak met het limoensap, de limoenrasp en zout.

HOEVEELHEID

- ± 350 gram

INGREDIËNTEN

- 150 g rode chilipepers, zonder zaadlijsten
- 3 tenen knoflook
- 1 tl trassi
- 1 rode ui, grof gesneden
- 1 el rijstolie
- 2 el ketjap manis
- 2 el bruine basterdsuiker
- 1 el natuurazijn
- 75 ml water
- 1 limoen, sap en rasp
- zout

Bewaaradvies: 7 dagen in de koeling.



BOTERSAUS MET BIET

DRAMATISCH GEKLEURDE SAUS MET EEN MOOIE AARDSE SMAAK.

HOEEVEELHEID

- 6 personen

INGREDIËNTEN

- 3 voorgekookte rode bieten, geschild en in blokjes
- 225 g koude boter, in blokjes
- 2 sjalotten, gesnipperd
- 1 el natuurazijn
- citroensap, naar smaak
- zout en peper

1 Haal de bieten door een sapcentrifuge en zorg dat je in totaal zo'n 300 ml bietensap hebt.

2 Verwarm 25 gram boter in een sauspan en fruit de sjalot glazig. Voeg het bietensap en de natuurazijn toe.

3 Breng de saus aan de kook en laat tot $\frac{1}{2}$ inkoken.

4 Schep saus in een hittebestendige kom. Breng water in een steelpan aan de kook en zet daar de kom op.

5 Monteer de saus door er koude blokjes boter doorheen te kloppen. Zorg dat elk blokje boter gesmolten is voor je een nieuwe toevoegt. De saus mag beslist niet koken.

6 Breng de saus op smaak met citroensap, zout en peper.

Wil je de saus later serveren? Laat deze dan afkoelen na stap 3 en monteer de saus pas vlak voor serveren. De afgekoelde saus is 2 dagen in de koeling te bewaren.

Lekker bij: groente, vis, schaal- en schelpdieren.

Bewaaradvies: 2 dagen in de koeling.



SINAASAPPELSAUS



1 Meng het sinaasappelsap met de eidooiers in een hittebestendige kom. Breng water in een steelpan aan de kook en zet daar de kom om.

2 Klop de dooiers met een garde tot een dikke, luchtige saus. Zorg dat de saus niet warmer dan 60 °C wordt.

3 Monteer de saus door er koude blokjes boter doorheen te kloppen. Zorg dat elk blokje boter gesmolten is voor je een nieuwe toevoegt.

4 Klop daarna de olijfolie door de saus en breng op smaak met zout en peper. Houd de saus warm op 45 °C, bijvoorbeeld in een thermosfles.

Wil je de saus later serveren? Laat deze dan afkoelen na stap 2 en monteer de saus pas vlak voor serveren. De afgekoelde saus is 2 dagen in de koeling te bewaren.

Lekker bij: groente, vis, vlees, gevogelte.

Bewaaradvies: direct gebruiken.

HOEEVEELHEID

- 6 personen

INGREDIËNTEN

- 2 sinaasappels, sap
- 7 eidooiers
- 200 g koude boter, in blokjes
- 175 ml olijfolie
- zout en peper



BOUILLON

Eerst even een lesje over bouillon. Mijns inziens is dit de basis voor vele (klassieke) sauzen.

Bouillon is een hartige vloeistof gemaakt van water waarin botten, vlees, graten en/of groenten zijn gestoofd. Het kan solo worden gegeten, maar in dit boek wordt het gebruikt om jus en sauzen mee te bereiden.

Fond is een gereduceerde bouillon. Fond wordt onderverdeeld in blanke en bruine fond. Bij een bruine fond worden de groenten en botten eerst geroosterd.

Visfond mag met de graten maar een half uur zachtjes koken, daarna wordt het een soort lijm. Visfond wordt ook wel visfumet genoemd.

Jus (de veau) wordt wel de moeder der bruine sauzen genoemd. Het wordt gemaakt van geroosterde kalfsbotten en een bouquet garni dat bestaat uit wortel, bleekselderij, uien, knoflook en verschillende kruiden. Deze saus heeft meer smaak dan fond.

Demi-glace is ingekookte jus de veau.

Glace de viande is ingekookte fond.

NOG EVEN OP EEN RIJTJE

1 BOUILLON	100%
2 FOND	50% van de bouillon (dus tot de helft ingekookt)
3 JUS	25% van de bouillon (dus tot $\frac{3}{4}$ ingekookt)
4 DEMI-GLACE	18% van de bouillon (dus tot $\frac{1}{6}$ ingekookt)
5 GLACE	10% van de bouillon (dus tot $\frac{1}{10}$ ingekookt)



KOMKOMMERSAUS



RON BLAAUW SERVEERT DEZE SAUS ONDER EEN ROMAINE SLA. BIZAR LEKKER!

1 Meng de komkommer, sjalot, knoflook, jalapeño en koriander in een kom. Laat 3 uur staan.

2 Draai het komkommermengsel door een sapcentrifuge. Breng op smaak met het limoensap, de sushi-azijn en het zout. Passeer de saus door een zeef.

3 Schenk het sap in een keukenmachine en voeg de avocado toe. Mix tot een gladde saus en breng op smaak met zout en peper.

Lekker bij: bladgroente.

Bewaaradvies: direct gebruiken.

HOEEVEELHEID

- 6 personen

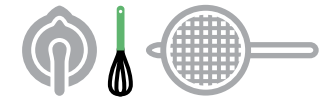
INGREDIËNTEN

- 750 g kleine komkommers, grof gesneden
- 25 g sjalot, gesneden
- 1 teen knoflook, gesneden
- 2 jalapeños, gesneden
- 20 g koriander, gesneden
- 10 g limoensap
- 2 el sushi-azijn
- 5 g zout
- 100 g avocado
- zout en peper



DRESSING

CITROEN-MUNTDRESSING



1 Kneus de muntblaadjes met het citroensap in een vijzel. Laat 15 minuten staan.

2 Passeer het sap door een zeef en meng met de room. Klop lobbig met een garde.

3 Breng de dressing op smaak met zout en peper.

HOEEVEELHEID

- ± 0,5 liter

INGREDIËNTEN

- 10 muntblaadjes
- 2 citroenen, sap
- 400 ml room
- zout en peper

Bewaaradvies: 2 dagen in de koeling.

DRESSING

CITRUSDRESSING



1 Verwarm de fond met de limoenblaadjes en het citroengras in een sauspan tot 50 °C. Smelt de gelatine in de fond en laat afkoelen.

2 Passeer de fond door een zeef. Breng op smaak met de sushi-azijn, het limoensap, zout en peper.

Bewaaradvies: 5 dagen in de koeling.

HOEEVEELHEID

- ± 0,3 liter

INGREDIËNTEN

- 250 ml kippenfond, van pagina 120
- 5 limoenblaadjes
- 2 stengels citroengras, gehalveerd en gekneusd
- 2 blaadjes gelatine, in koud water geweekt en uitgeknepen
- sushi-azijn, naar smaak
- limoensap, naar smaak
- zout en peper



BECHAMELSAUS (SAUCE BÉCHAMEL)



EEN VAN DE VIJF MOEDERSAUZEN VOLGENS AUGUSTE ESCOFFIER. UITGEVONDEN DOOR PIERRE DE LA VARENNE, TOENMALIG CHEF VAN LOUIS XIV EN GRONDLEGGER VAN DE FRANSE KEUKEN. DE SAUS IS GENOEMD NAAR DE MARKIES VAN NOINTEL, LOUIS DE BÉCHAMEL, MAAR DIE HEEFT 'M NIET BEDACHT.

HOEEVEELHEID

- ± 0,5 liter

INGREDIËNTEN

- 30 g boter
- 40 g bloem
- 500 ml koude melk
- nootmuskaat, naar smaak
- zout en peper

1 Smelt de boter in een sauspan. Roer de bloem door de gesmolten boter en bak 10 minuten op laag vuur. Je hebt nu een blanke roux.

2 Voeg $\frac{1}{3}$ van de melk toe. Roer met een garde alle klontjes uit de roux.

3 Voeg de overige melk toe en breng al roerend tegen de kook aan.

4 Kook in tot de saus dik wordt. Proef je nog een bloemsmak? Kook dan nog even door.

5 Breng de saus op smaak met nootmuskaat, zout en peper. Passeer de saus door een zeef.

Als je de bechamelsaus laat afkoelen voor later gebruik, doe dit dan met een vel plasticfolie op het oppervlak. Zo voorkom je velvorming.

Bewaaradvies: 2 dagen in de koeling.



CHOCOLADESAUZEN

CHOCOLADECÈME



1 Breng water aan de kook in een steelpan. Zet een hittebestendige kom op de steelpan en laat daarin de chocolade smelten. Roer af en toe door.

2 Meng de gesmolten chocolade met de melk en suiker in een steelpan en breng op laag vuur aan de kook. Draai, zodra de chocolademelk aan de kook raakt, het vuur uit en laat afkoelen.

3 Klop de eidooiers en de eieren op in een kom en roer daar voorzichtig de afgekoelde chocolademelk door. Schep het mengsel in een hittebestendige kom.

4 Breng water aan de kook in een steelpan. Zet daar de hittebestendige kom op en blijf roeren tot de saus indikt. De saus is dik genoeg als deze aan een lepel blijft hangen.

5 Passeer de crème door een zeef. Laat, met een vel plasticfolie op het oppervlak, afkoelen.

Lekker bij: steenvruchten, rode vruchten, taart, cake, ijs.

Bewaaradvies: 2 dagen in de koeling.

HOEEVEELHEID

- 6 personen

INGREDIËNTEN

- 300 g pure chocolade met 55-70% cacao
- 500 ml melk
- 100 g suiker
- 3 eidooiers
- 2 eieren