

miogō

Saucier électrique



Les recettes de sauces

miogo

◌ Sommaire

Sauces sucrées

• COULIS DE FRAMBOISES.....	5
• CHOCOLAT CHAUD.....	6
• VIN CHAUD TRADITIONNEL.....	6
• GANACHE AU CHOCOLAT NOIR.....	
OU GANACHE MONTEE.....	7
• CREME VELOUTE AU CAFE.....	8
• CREME OU GLACE SABAYON.....	8
• SAUCE AU CHOCOLAT.....	9
• CREME AU BEURRE.....	9
• CREME AU CITRON.....	10
• CREME ANGLAISE.....	10
• CREME PATISSIERE.....	11

Sauces salées

• SAUCE ALFREDO.....	13
• SAUCE A L'ORANGE.....	14
• SAUCE CREME AU CRESSON.....	15
• SAUCE AU PERSIL.....	15
• SAUCE A L'ESTRAGON.....	16
• SAUCE CREME A L'OSEILLE.....	16
• SAUCE AMERICAINE.....	17
• SAUCE AIGRE DOUCE.....	18
• SAUCE CREME A L'AIL.....	18
• SAUCE INDIENNE.....	19
• SAUCE TOMATES BARBECUE.....	20
• SAUCE A LA MANGUE.....	21
• SAUCE MADERE OU PORTO.....	21
• SAUCE AU CURRY.....	22
• SAUCE AUX MORILLES.....	23

• SAUCE FOIE GRAS COGNAC.....	25
• SAUCE A LA BIERE.....	25
• SAUCE HONGROISE AU PAPRIKA.....	26
• SAUCE VIETNAMIENNE.....	26
• SAUCE HAITIENNE.....	27
• SAUCE AU POIVRE.....	27
• SAUCE RAVIGOTE.....	28
• SAUCE AURORE.....	29
• SAUCE AU POIVRE VERT.....	29
• SAUCE BOURGUIGNONNE.....	30
• SAUCE CREOLE.....	30
• SAUCE TOMATES AU CUMIN.....	31
• SAUCE SUPREME.....	33
• SAUCE BLONDE.....	33
• SAUCE BEURRE CITRON / MOUTARDE.....	34
• SAUCE TOMATES A LA SICILIENNE.....	34
• SAUCE BECHAMEL.....	35
• SAUCE BLANCHE.....	35
• SAUCE AUX ECHALOTTES.....	37
• SAUCE MOUSSELINE.....	37
• SAUCE TOMATES.....	38
• SAUCE AU ROQUEFORT.....	38
• SAUCE AUX CHAMPIGNONS.....	39
• SAUCE AUX OIGNONS.....	41
• SAUCE BEURRE BLANC.....	41
• SAUCE CHASSEUR.....	42
• SAUCE HOLLANDAISE.....	42
• SAUCE BEARNAISE OU CHORON.....	43
• SAUCE NANTUA.....	45
• SAUCE DIEPPOISE.....	45

Les sauces sucrées



COULIS DE FRAMBOISES

Pour un bol de coulis, soit 4 personnes

Sauces sucrées - FR

Ingrédients

- 400 g de framboises
- 150 g de sucre

Préparation

- 1 • Mixez les framboises.
• Versez la purée obtenue dans le bol du saucier.
- 2 • Ajoutez le sucre.
• Laissez tourner 15 minutes à 100°.
• Laissez refroidir.
• Mettez au réfrigérateur.
• Servez très frais.





CHOCOLAT CHAUD

Pour 3 à 4 tasses

Ingrédients

- 50 cl de lait (ou de boisson végétale)
- 50 g de chocolat noir 70%
- 2 cuillères à café de crème fraîche légère
- 1 sachet de sucre vanillé

Préparation

- 1 • Coupez le chocolat noir en morceaux. Réservez.
Dans le bol du saucier versez le lait, la crème et le sucre vanillé.
- 2 • Ajoutez le chocolat haché. Faites tourner à 85° pendant 5 minutes, jusqu'à ce que le chocolat fonde.
- 3 • Une fois le mélange bien chaud et homogène. Versez aussitôt dans des tasses et servez.
• Vous pouvez utiliser du chocolat noir au piment pour ajouter un peu de piquant et d'originalité.
• Dégustez très chaud.

Sauces sucrées - FR



GANACHE AU CHOCOLAT NOIR OU GANACHE MONTÉE

Pour un bol de ganache pour 4 personnes

Ingrédients

- 200 g de chocolat noir à pâtisser
- 20 cl de crème fleurette entière

- Variante : Pour une ganache montée, prévoir 40 cl de crème fleurette entière en plus.

Préparation

- 1 • Mettez 200 g de chocolat coupé en petits morceaux dans une jatte.
- 2 • Versez 20 cl de crème dans le bol du saucier.
• Faites bouillir à 70°.
- 3 • Dès que la crème bout, arrêtez la cuisson versez-la en trois fois dans la jatte sur le chocolat en remuant toujours (du centre vers les bords et en faisant des cercles), jusqu'à ce que la ganache ait la texture désirée.
• Nappez vos gâteaux.

Étapes supplémentaires pour une ganache montée :

- Filmez la préparation encore chaude en faisant adhérer le film à la crème.
• Réservez 12 heures au réfrigérateur.
- Sortez la crème du réfrigérateur et mettez-la dans un mélangeur.
• Ajoutez 40 cl de crème fleurette et fouettez en augmentant progressivement la vitesse pendant 5 minutes. La ganache ne doit pas grainer.
• Garnissez vos préparations à l'aide d'une poche à douille.
• Consommez rapidement.

Vin chaud traditionnel

Pour 3 verres

Ingrédients

- 70 cl de vin rouge
- 1 orange bio
- 1 citron bio
- 70 g de sucre en poudre
- 1 bâton de cannelle
- 1 étoile de badiane
- 2 clous de girofle
- 1 pincée de noix de muscade

Préparation

- 1 • Lavez et séchez les fruits. Râpez les zestes. Mettez-les dans le bol du saucier.
Ajoutez le vin, le sucre et les épices.
- 2 • Portez à frémissement à 80° pendant 3 minutes puis arrêtez la cuisson.
Couvrez et laissez infuser 30 minutes dans le bol du saucier, puis réchauffez.
Servez chaud.
Dégustez ce vin chaud avec des petits sablés.





CRÈME VELOUTE AU CAFE

Pour un bol de crème pour 4 personnes

Sauces sucrées - FR

Ingrédients

- 50 cl litre de lait
- 100 g de sucre
- 1 cl de café très fort
- 20 g de féculé de maïs
- 30 cl de crème

Préparation

- 1 • Mettez le lait et le sucre dans le bol du saucier à 100°.
• Délayez la féculé dans le café.
• Une fois à ébullition versez le mélange dans le saucier.
• Laissez tourner 3 minutes à 90°.
- 2 • Arrêtez la cuisson.
• Ajoutez la crème.
• Quand le mélange est homogène laissez refroidir la crème dans une jatte et mettre au réfrigérateur.
• Servez frais.

CRÈME OU GLACE SABAYON

Pour un bol de crème ou de glace pour 4 personnes

Ingrédients

- 3 jaunes d'œufs
- 75 g de sucre
- 14 cl de vin blanc doux
- Parfum au choix : Vanille, Citron ou Liqueur

Préparation

- 1 • Dans le bol du saucier mettre les jaunes d'œufs crevés et le sucre.
• Mélangez pendant trois minutes.
• Quand le mélange a blanchi et doublé de volume ajoutez le vin blanc aromatisé avec le parfum de votre choix porto ou punch au rhum.
 - 2 • Cuire à 90° pendant environ 25 minutes.
 - 3 • Versez dans un récipient bien froid et mettre au réfrigérateur.
• Servez bien frais.
- + Variante pour la glace sabayon : mettre au congélateur quelques heures.



SAUCE AU CHOCOLAT OU CHOCOLAT NOISETTES

Pour un bol de sauce pour 4 personnes

Sauces sucrées - FR

Ingrédients

- 200 g de chocolat noir
- 10 cl de lait
- 50 cl de crème
- 20 g de beurre mou
- 50 g de poudre de noisettes pour la sauce chocolat noisettes

Préparation

- 1 • Hachez le chocolat à l'aide d'un couteau.
• Versez le lait, la crème et le chocolat dans le bol du saucier.
• Laissez chauffer 30 minutes à 95°.
- 2 • Ajoutez le beurre coupé en morceaux puis laissez fondre encore 2 minutes à 70°.
• Pour une sauce chocolat noisettes, ajoutez 50 g de poudre de noisettes en fin de cuisson.

CREME AU BEURRE VANILLE

Pour un bol de crème pour 4 personnes

Ingrédients

- 2 jaunes d'œufs
- 100 g de sucre
- 150 g de beurre
- Parfum au choix : 1 cuillère à café de vanille liquide ou 1 cuillère à soupe de café soluble ou 2 cuillères à soupe de cacao non sucré.

Préparation

- 1 • Mettez les 2 jaunes d'œufs et le sucre dans le bol du saucier.
• Faites tourner 10 minutes à 45°.
- 2 • Ajoutez le beurre coupé en morceaux au fur et à mesure.
• Laissez tourner 10 minutes à 45°.
- 3 • Parfumez au choix avec la vanille, le café ou le chocolat selon votre goût.
• Réservez au réfrigérateur.



CREME AU CITRON

Pour un bol de crème pour 4 personnes

Ingrédients

- 5 citrons bio
- 200 g de beurre mou
- 250 g de sucre
- 6 œufs
- 1 cuillère à soupe de maizena

Préparation

- 1 • Prélevez les zestes d'un citron puis pressez les 5 citrons.
• Versez les zestes et le jus des 5 citrons dans le bol du saucier.
• Ajoutez le beurre coupé en morceaux et le sucre.
- 2 • Laissez tourner 10 minutes à 100°.
- 3 • Versez la préparation dans une jatte et ajoutez la maizena diluée
• Incorporez doucement les œufs légèrement battus en omelette en remuant.
• Remettez le tout dans le bol du saucier toujours à 100°, découvert.
• Dès que la crème épaissit arrêtez la cuisson.
• Réservez au réfrigérateur.

Sauces sucrées - FR



CREME PATISSIERE VANILLE

Pour un bol de sauce pour 4 personnes

Ingrédients

- 5 jaunes d'œufs
- 125 g de sucre
- 80 g de farine
- 1 sachet de sucre vanillé
- 50 cl de lait
- Parfum au choix (ajoutez l'un de ces ingrédients à la préparation) :
2 cuillères à soupe de cacao non sucré ou 1 cuillère à soupe de café soluble
ou 2 cuillères à soupe de caramel liquide.

Préparation

- 1 • Mettez les jaunes d'œufs, le sucre, la farine, le sucre vanillé et la moitié du lait dans le bol du saucier.
• Laissez tourner 5 minutes à 55°.
- 2 • Versez l'autre moitié du lait.
• Laissez tourner 15 minutes de plus à 90°.
- 3 • Laissez bien refroidir.

Sauces sucrées - FR

CREME ANGLAISE

Pour un bol de crème pour 4 personnes

Ingrédients

- 6 jaunes d'œufs
- 50 cl de lait
- 125 g de sucre
- 1 cuillère à café de vanille liquide

Préparation

- 1 • Mettez les jaunes d'œufs dans le bol du saucier.
• Versez petit à petit le lait puis le sucre et la vanille liquide.
• Laissez cuire 12 minutes à 85°.
- 2 • Retirez le bol du saucier pour arrêter la cuisson.
• Remuez jusqu'à ce que le mélange refroidisse.
• La crème doit être brillante.



Les sauces salées



SAUCE ALFREDO

Pour un bol de sauce, soit 4 personnes

Sauces salées - FR

Ingrédients

- 45 g de beurre
- 60 cl de crème épaisse
- 60 g de parmesan râpé
- 60 g de fromage Romano râpé
- 1 jaune d'œuf
- Sel
- Poivre blanc
- 1 pincée de noix de muscade

Préparation

- 1 • Faites fondre le beurre dans le bol du saucier 2 minutes à 50°.
- 2 • Ajoutez la crème. Laissez tourner durant 4 minutes à 60°.
- 3 • Dans le bol ajoutez le parmesan râpé et le fromage Romano râpé.
• Laissez tourner jusqu'à ce que les fromages fondent complètement.
- 4 • Versez le mélange dans une jatte.
• Assaisonnez de noix de muscade, de poivre blanc, puis ajoutez le jaune d'œuf crevé tout en fouettant énergiquement.
- 5 • Remettez le tout dans le bol du saucier.
• Laissez tourner à 60° pendant 10 minutes supplémentaires.
• Servez très chaud sur les pâtes de votre choix.





SAUCE A L'ORANGE

Pour un bol de sauce, soit 4 personnes

Sauces salées - FR

Ingrédients

- 2 cuillères à soupe de caramel liquide
- 30 g de vinaigre de vin
- 20 cl de fond brun
- 1 orange pressée
- 1 orange
- Sel / Poivre du moulin

Préparation

- 1 • Mettez le caramel liquide dans le bol du saucier.
• Ajoutez le vinaigre.
• Laissez tourner à 100°.
• Laissez réduire à découvert pour que le vinaigre s'évapore.
- 2 • Quand la sauce est réduite, ajoutez le jus d'orange et laissez réduire à nouveau de moitié à 100°, découvert.
- 3 • Versez le fond brun et faites à nouveau réduire la sauce jusqu'à napper la cuillère.
- 4 • Pelez l'orange à vif, prélevez les segments, ajoutez les quartiers d'orange à la préparation.
• Laissez chauffer couvert à 80°.
• Vérifiez l'assaisonnement.
• Servez aussitôt.



SAUCE CREME AU CRESSON

Pour un bol de sauce, soit 4 personnes

Sauces salées - FR

Ingrédients

- 2 bottes de cresson
- 2 cuillères à soupe de crème fraîche
- Sel
- Poivre

Préparation

- 1 • Lavez le cresson à grande eau, mixez à l'aide d'un blender.
- 2 • Versez le cresson dans le bol du saucier.
• Laissez tourner 20 minutes à 100°.
- 3 • Ajoutez la crème.
• Salez, poivrez.
• Laissez tourner encore 10 minutes à 70°.
• Servez aussitôt avec votre plat.

SAUCE AU PERSIL

Pour un bol de sauce, soit 4 personnes

Ingrédients

- 1 bouquet de persil plat
- 1 échalote
- 15 cl de fumet de poisson
- 2 cuillères à soupe de crème liquide
- 1 cuillère à café de fécule de maïs
- Sel / Poivre

Préparation

- 1 • Lavez le persil, hachez-le finement.
• Hachez finement l'échalote.
- 2 • Mettez le persil, l'échalote et le fumet de poisson dans le bol du saucier.
• Laissez tourner 20 minutes à 80°.
- 3 • Mixez la préparation dans une jatte.
• Remettez dans le bol du saucier.
• Ajoutez la crème liquide et la fécule de maïs.
• Laissez tourner à 100° pendant 2 minutes.
• Assaisonnez et servez aussitôt la sauce avec votre plat.





SAUCE A L'ESTRAGON

Pour un bol de sauce, soit 4 personnes

Sauces salées - FR

Ingrédients

- 10 cl de vin blanc sec
- 2 cuillères à soupe de beurre mou
- 1 cuillère à café de fécule de maïs
- 5 cl de crème
- 2 branches d'estragon haché
- Sel / Poivre

Préparation

- 1 • Versez le vin blanc dans le bol du saucier faites le réduire pendant 15 minutes à 100°
• Réservez dans un récipient.
- 2 • Dans le bol du saucier, coupez le beurre en morceaux et ajoutez la fécule.
• Faites fondre pendant 4 minutes à 45°.
- 3 • Ajoutez la crème et le vin blanc.
• Faites tourner pendant 7 minutes à 75°.
• Ajoutez l'estragon haché.
• Assaisonnez
• Laissez tourner encore 2 minutes.
• Servez très chaud avec votre plat.

SAUCE CREME A L'OSEILLE

Pour un bol de sauce, soit 4 personnes

Ingrédients

- 80 g d'oseille
- 1 cuillère à soupe de beurre mou
- 2 cuillères à soupe de crème liquide.
- 1 cuillère à soupe de court-bouillon

Préparation

- 1 • Hachez finement l'oseille.
• Mettez le beurre coupé en morceaux dans le bol du saucier.
• Laissez tourner 12 minutes à 70°.
- 2 • Ajoutez la crème et laissez cuire encore 15 minutes à 70°.
- 3 • Ajoutez le sel, le poivre ainsi que le court-bouillon.
• Servez aussitôt.



SAUCE AMERICAINE

Pour un bol de sauce, soit 4 personnes

Sauces salées - FR

Ingrédients

- 1 oignon
- 2 échalotes
- 20 g de beurre
- 20 g de farine
- 20 cl de vin blanc sec
- 10 cl de cognac
- 50 cl de fumet de poisson ou 3 cubes dilués
- 4 c. à s. de crème fraîche
- 2 c. à s. de concentré de tomates
- 2 c. à s. de persil
- 2 c. à s. d'estragon
- 2 gousses d'ail
- 2 clous de girofle
- 1 pincée de piment (ou poivre) de Cayenne
- 1 branche de thym
- 1 feuille de laurier

Préparation

- 1 • Préparation du fumet : Dans le bol du saucier dissolvez les cubes de fumet dans l'eau bouillante avec le laurier, le thym, l'ail, les clous de girofle. Cuisez 25 minutes à 100°.
• Passez au chinois pour bien filtrer. Réservez.
- 2 • Dans une poêle faites fondre le beurre, faites revenir l'oignon et l'échalote finement hachés avec le persil et l'estragon et laissez roussir légèrement.
• Arrosez de cognac, faites bien chauffer et flambez.
- 3 • Remettez la préparation dans le bol du saucier avec le fumet de poisson.
• Ajoutez le vin blanc, le concentré de tomates, l'ail et le piment de Cayenne.
• Laissez tourner 30 minutes à 80° découvert.
• Après 10 minutes ajoutez la farine préalablement délayée.
- 4 • Passez le tout au mixeur. Ajoutez la crème au mélange puis remettez dans le bol du saucier.
• Laissez tourner encore 10 minutes à 100°. Servez très chaud.





SAUCE AIGRE DOUCE

Pour un bol de sauce, soit 4 personnes

Sauces salées - FR

Ingrédients

- 3 cuillères à soupe de vinaigre de riz
- 3 cuillères à soupe de ketchup
- 1 cuillère à soupe de sauce soja
- 10 g de féculé de maïs
- 3 g de sel
- 1 petite boîte d'ananas au sirop
- 2 tranches d'ananas mixées
- 20 cl de sirop

Préparation

- 1 • Dans le bol du saucier, mélangez le sirop, le ketchup, le vinaigre, la sauce soja et l'ananas mixé.
• Laissez tourner 15 minutes à 80°.
- 2 • Dissolvez la féculé de maïs avec deux cuillères à soupe d'eau froide.
• Laissez tourner encore 4 minutes à 60°.
• Vous pouvez servir cette sauce chaude ou froide avec riz ou poisson.

SAUCE CREME A L'AIL

Pour un bol de sauce, soit 4 personnes

Ingrédients

- 10 gousses d'ail
- 1 cuillère à soupe de beurre mou
- 1 cuillère à soupe de farine
- 10 cl de crème liquide
- 10 cl de lait
- Sel / Poivre

Préparation

- 1 • Épluchez et hachez finement les gousses d'ail dans un récipient.
• Réservez.
- 2 • Mettez le beurre mou dans le bol du saucier puis laissez fondre à 55°.
• Ajoutez la farine.
• Laissez cuire une minute de plus.
- 3 • Versez le lait et la crème ainsi que l'ail et faites cuire 10 minutes à 70°.
- 4 • Mixez la sauce puis remettez la dans le bol du saucier.
• Assaisonnez et servez aussitôt la sauce avec votre plat.



SAUCE INDIENNE

Pour un bol de sauce, soit 4 personnes

Sauces salées - FR

Ingrédients

- 2 oignons
- 1 pomme de 150g
- 50 g de céleri rave
- 1 cuillère à soupe de beurre mou
- 1 cuillère à café de curry
- 1 pincée de thym séché en poudre
- 20 cl de bouillon de volaille (ou de fumet de poisson)
- 1 cuillère à soupe de farine

Préparation

- 1 • Mixez les oignons. Réservez.
• Épluchez et mixez la pomme et le céleri rave. Réservez.
- 2 • Dans le bol du saucier mettez le beurre et les oignons.
• Faites cuire à découvert pendant 15 minutes à 85°.
- 3 • Ajoutez la pomme, le céleri rave, le curry, le thym et le bouillon de volaille (ou de poisson).
• Reprenez la cuisson à 90° pour 40 minutes.
- 4 • Filtrez la sauce dans un chinois.
- 5 • Remettez la sauce dans le saucier et ajoutez la farine préalablement délayée dans un peu d'eau froide.
• Laissez tourner pendant 20 minutes à 70°.
• Servez très chaud avec riz ou poisson.





SAUCE TOMATES BARBECUE

Pour un bol de sauce, soit 4 personnes

Sauces salées - FR

Ingrédients

- 400 g de tomates concassées et pelées
- 2 cuillères à soupe de concentré de tomate
- 2 oignons moyen ou 1 gros
- 2 gousses d'ail
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à soupe de ketchup
- 1 cuillère à soupe de sauce Worcestershire
- 2 cl de vinaigre balsamique
- 1 cuillère à café de cassonade
- 2 cuillères à soupe de paprika
- 1/2 cuillère à café de sel
- 1/2 cuillère à café de poudre de céleri
- 1/2 cuillère à café de poivre

Préparation

- 1 • Hachez et pelez ensemble l'ail et l'oignon.
Mettez les dans le bol du saucier avec l'huile, le concentré de tomates et le paprika.
- 2 • Faites tourner le saucier couvert à 100° pendant 10 minutes.
- 3 • Broyez et pelez les tomates au mixeur. Les ajouter dans le bol du saucier avec le vinaigre balsamique, la cassonade, le céleri, le sel et le poivre.
Faites tourner couvert 40 minutes à 100°.
- 4 • Ajoutez la sauce ketchup et la sauce Worcestershire.
Faites cuire couvert encore 10 minutes à 100°.
Servez chaud ou froid.



SAUCE A LA MANGUE

Pour un bol de sauce, soit 4 personnes

Sauces salées - FR

Ingrédients

- 300 g de dés de mangue
- 10 cl de vin blanc sec
- 10 cl de fond de veau (ou de bouillon)
- 1 cuillère à soupe de moutarde
- 1 cuillère à thé de curry en poudre
- Sel / Poivre

Préparation

- 1 • Mixez la mangue avec le vin blanc.
- 2 • Dans le bol du saucier versez la préparation mangue vin blanc.
Faites tourner 15 minutes à 100°.
- 3 • Versez le fond de veau ajoutez la moutarde le curry mélangez bien. Poivrez.
Poursuivez la cuisson 5 minutes à 100°.
- 4 • Reajoutez 10 minutes à 50°.
Rectifiez l'assaisonnement si besoin.
Servez très chaud.

SAUCE MADERE OU PORTO

Pour un bol de sauce, soit 4 personnes

Ingrédients

- 40 cl de fond de veau lié
- 30 g de beurre ramolli
- 60 g de farine
- 10 cl de madère ou de porto
- 10 cl de crème liquide
- Sel / Poivre

Préparation

- 1 • Dans une casserole mettre sur le feu 2 cuillères à café de fond de veau lié à bouillir.
Laissez refroidir et réservez.
- 2 • Mettez le beurre ramolli dans le bol du saucier à 65° pendant une minute et laissez fondre en y incorporant la farine en pluie.
Laissez tourner encore 2 minutes.
- 3 • Mettez le programme sur 70°, ajoutez le madère ou le porto, le fond de veau lié refroidi et la crème pour 7 minutes.
- 4 • Mélangez encore 5 minutes à une température de 40°.
Ajoutez le sel et le poivre.





SAUCE AU CURRY

Pour un bol de sauce, soit 4 personnes

Sauces salées - FR

Ingrédients

- 2 gousses d'ail
- 1 pomme épluchée et mixée
- 15 cl de bouillon de poule
- 1 échalote
- 2 cuillères à café de jus de citron
- 1 cuillère à soupe de concentré de tomates
- 1 oignon
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à soupe de curry en poudre

Préparation

- 1 • Épluchez et mixez ensemble l'ail, l'oignon et l'échalote.
• Réservez.
- 2 • Épluchez et mixez la pomme avec le jus de citron.
• Réservez.
- 3 • Versez l'huile dans le bol du saucier ainsi que le mélange ail, oignons et échalotes.
• Faites revenir à découvert en surveillant pendant 10 minutes à 100°.
- 4 • Ajoutez le concentré de tomates, la purée de pommes, le curry et le bouillon.
• Laissez tourner le saucier encore 20 minutes à 90°.
• Rectifiez l'assaisonnement.



SAUCE AUX MORILLES

Pour un bol de sauce, soit 4 personnes

Sauces salées - FR

Ingrédients

- 30 g de morilles séchées
- 2 cuillères à soupe de vin blanc moelleux
- 2 cuillères à soupe de jus de citron
- 25 g de beurre
- 10 cl de bouillon de veau
- 1/2 cuillère à café de poivre vert en grains
- 1 échalote
- 15 cl de crème liquide
- Sel

Préparation

- 1 • Réhydratez les morilles séchées pendant 20 minutes dans 40 cl d'eau bouillante puis les égouttez et les séchez.
• Récupérez le jus de cuisson des morilles, faites le réduire des 2/3 pendant 30 minutes à 80° dans une casserole.
• Réservez.
- 2 • Pelez et coupez finement les échalotes et les morilles réhydratées.
• Réservez.
- 3 • Dans le bol du saucier faire fondre le beurre avec l'échalote, faites suer 10 minutes à 60°.
• Ajoutez la moitié des morilles, le vin blanc et les 10 cl de bouillon de veau.
- 4 • Mixez la sauce, faites tourner 15 minutes à 50°.
• Versez la crème liquide et faites réduire la sauce de moitié 15 minutes à 80°.
- 5 • Ajoutez l'eau des morilles et 2 cuillères à soupe de jus de citron.
• Salez. Ajoutez les grains de poivre et les morilles restantes.
• Transvasez la sauce et servez.





SAUCE FOIE GRAS COGNAC

Pour un bol de sauce, soit 4 personnes

Sauces salées - FR

Ingrédients

- 225 g de foie gras mit-cuit
- 25 cl de crème épaisse
- 25 g de beurre
- 2 cuillères à soupe de cognac
- 10 cl de bouillon de volaille
- 1 brin de persil
- Sel
- Poivre

Préparation

- 1 • Dans une jatte mélangez 10 cl de bouillon de volaille chaud avec la crème épaisse et fouettez vigoureusement.
- 2 • Mettez dans le bol du saucier le mélange crème bouillon à 80°, quand il frémit transférez dans une casserole. Ajoutez 200 g de foie gras coupé en petits morceaux et faites-les fondre dans la crème.
- 3 • Ajoutez le cognac et faites flamber.
- 4 • Remettez le tout dans le bol du saucier et laissez mijoter 15 minutes à 70°. La sauce doit napper la cuillère en bois.
- 5 • Retirez le bol du saucier. Incorporez le beurre. Salez et poivrez. Mettez dans un bol de présentation. Réservez. Ajoutez les 25 g de foie gras restants en petits morceaux. Décorez avec le brin de persil.

SAUCE A LA BIERE

Pour un bol de sauce, soit 4 personnes

Ingrédients

- 30 cl de bière
- 3 tranches de pain d'épices
- 1 échalote
- 2 pincées de sucre cassonade
- 50 g de beurre mou
- 1 cuillère à soupe de moutarde forte
- 6 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse
- 45 cl de fond de veau
- Sel / Poivre

Préparation

- 1 • Dans le bol du saucier portez à ébullition pendant 8 minutes à 100° les 45 cl de fond de veau. Ajoutez la crème fraîche. Mélangez pour obtenir une texture bien lisse. Faites tourner 10 minutes à 50°. Réservez.
- 2 • Dans le bol du saucier mettez les échalotes finement ciselées à suer dans le beurre pendant 10 minutes à 70°. Mouillez avec la bière.
- 3 • Reprenez la cuisson 15 minutes à 80°. Pendant ce temps badigeonnez le pain d'épices de moutarde et coupez-le en morceaux dans le bol du saucier. Ajoutez le fond de veau et reprenez la cuisson 12 minutes à 65°.
- 4 • Ajoutez le sucre, mélangez et mixez pour obtenir une sauce bien lisse.



SAUCE HONGROISE AU PAPRIKA

Pour un bol de sauce, soit 4 personnes

Sauces salées - FR

Ingrédients

- 15 cl de jus de viande
- 1 oignon
- 1 cuillère à soupe de farine
- 1 cuillère à café de paprika
- 10 cl de bouillon de volaille
- 10 cl de vin blanc sec
- 5 cl de crème
- 1 cuillère à soupe de jus de citron
- 1/2 cuillère à café de cumin
- Sel

Préparation

- 1 • Mettez dans le bol du saucier l'oignon haché et le jus de cuisson de viande.
• Programmez 40 minutes à 100°.
- 2 • Après 15 minutes ajoutez la farine en pluie et le paprika.
• Laissez tourner 5 minutes après avoir ajouté le bouillon de volaille, le vin blanc et le cumin.
• Laissez cuire 20 minutes.
- 3 • Ajoutez la crème et le jus de citron.
• Rectifiez l'assaisonnement.

SAUCE VIETNAMIENNE

Pour un bol de sauce, soit 4 personnes

Ingrédients

- 1 cuillère à café de sauce nuoc mam
- 1 cuillère à café de miel
- 3 cuillères à soupe d'huile de sésame
- 2 oignons
- 2 gousses d'ail
- 1 cuillère à soupe de sauce soja
- 1/4 de poivron rouge
- 1 petit piment

Préparation

- 1 • Hachez ensemble les oignons, l'ail, le poivron et le piment.
- 2 • Mettez l'huile de sésame et le hachis dans le bol du saucier.
• Faites cuire 30 minutes à 90° : Après 12 minutes ajoutez 20 cl d'eau chaude puis laissez les 18 minutes restantes à 90°.
- 3 • Filtrez le hachis.
• Remettez le jus obtenu dans le bol du saucier.
- 4 • Ajoutez la sauce nuoc mam, la sauce soja et la cuillère à café de miel.
• Programmez 12 minutes à 80°.
• Rectifiez l'assaisonnement.



SAUCE HAITIENNE

Pour un bol de sauce, soit 4 personnes

Sauces salées - FR

Ingrédients

- 4 échalotes
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1/2 piment vert
- 1 cuillère à café de thym séché en poudre
- 1/2 cuillère à café de fécule de maïs
- 2 verres de jus d'orange
- Sel
- Poivre

Préparation

- 1 • Épluchez et hachez finement les échalotes.
• Versez l'huile d'olive dans le bol du saucier.
• Ajoutez les échalotes.
• Faites tourner à 100° pendant 10 minutes à découvert.
- 2 • Ajoutez ensuite le piment haché, le thym, la fécule de maïs et le jus des 2 oranges.
• Poursuivez la cuisson à couvert, 15 minutes à 100°.
• Assaisonnez et servez aussitôt avec votre plat.

SAUCE AU POIVRE

Pour un bol de sauce, soit 4 personnes

Ingrédients

- 10 cl de cognac
- 2 cuillères à soupe de beurre mou
- 20 cl de crème liquide
- 3 cuillères à café de fond de veau
- 1 cuillère à soupe de poivre concassé

Préparation

- 1 • Versez le cognac dans le bol du saucier à 85° pendant 12 minutes.
• Réservez dans un bol.
- 2 • Mettez le beurre mou dans le bol du saucier.
• Laissez fondre 2 minutes à 70°.
- 3 • Ajoutez le cognac, la crème et le fond de veau.
• Faites tourner 12 minutes à 60°.
- 4 • Ajoutez le poivre concassé et mélangez encore 2 minutes.



SAUCE RAVIGOTE

Pour un bol de sauce, soit 4 personnes

Ingrédients

- Un œuf dur
- 3 échalotes finement ciselées
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 2 cuillères à soupe de vinaigre de vin
- 10 cl de crème fraîche
- 2 cuillères à café de fécule de maïs (ou de pommes de terre)
- 15 cl de bouillon de volaille (ou de légumes)
- Persil
- Estragon
- Ciboulette
- Sel / Poivre

Préparation

- 1 • Dans le bol du saucier mettez l'huile d'olive et les échalotes.
• Faites tourner le saucier 5 minutes à 90 degrés.
- 2 • Ajoutez le vinaigre, la crème, la fécule, le bouillon de volaille (ou de légumes).
• Mettez le saucier à tourner 10 minutes à 70°.
- 3 • Écrasez l'œuf dur et l'ajouter avec le persil, l'estragon et la ciboulette à la préparation.
• Laissez tourner encore 1 minute à 75°.
• Assaisonnez
• Servez chaud avec légumes ou viande.

Sauces salées - FR



SAUCE AURORE

Pour un bol de sauce, soit 4 personnes

Ingrédients

- 40 g de beurre
- 50 g de farine
- 50 cl de lait
- 3 cuillères à soupe de concentré de tomates
- Noix de muscade
- Sel
- Poivre

Préparation

- 1 • Faites fondre le beurre dans le bol du saucier pendant 2 minutes à 50°.
- 2 • Ajoutez la farine et laissez tourner le saucier pendant 3 autres minutes à 50°.
- 3 • Versez le lait, le sel, le poivre, la noix de muscade et le concentré de tomates.
• Laissez tourner pendant 20 minutes à 90°.
• Servez de suite.

Sauces salées - FR

SAUCE AU POIVRE VERT

Pour un bol de sauce, soit 4 personnes

Ingrédients

- 3 cuillères à soupe de cognac
- 15 cl de vin blanc
- 15 cl de bouillon de volaille (ou de légumes)
- 2 cuillères à café de fécule de maïs
- 25 g de poivre vert

Préparation

- 1 • Versez le cognac et le vin blanc dans le bol du saucier.
• Portez à ébullition et laissez tourner le saucier 10 minutes à découvert, jusqu'à réduction d'1/4 du liquide.
- 2 • Délayez la fécule de maïs dans un peu d'eau froide, l'ajouter à la préparation.
• Laissez tourner le saucier 3 minutes à 100°.
- 3 • Ajoutez le beurre et le poivre vert, réglez la température à 45° pendant 8 minutes.
• Rectifiez l'assaisonnement.





SAUCE BOURGUIGNONNE

Pour un bol de sauce, soit 4 personnes

Sauces salées - FR

Ingrédients

- 3 échalotes
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 3 cuillères à soupe de beurre mou
- 3 cuillères à soupe de farine
- 10 cl de vin rouge
- 70 cl de bouillon de bœuf
- 1 cuillère à café de thym séché
- Sel / Poivre

Préparation

- 1 • Hachez ensemble les échalotes, la gousse d'ail et l'oignon.
- 2 • Mettez le beurre coupé en morceaux dans le bol du saucier, ajoutez le mélange ail, échalotes et oignon. Laissez cuire à 90° pendant 15 minutes. Ajoutez la farine en pluie.
- 3 • Versez le vin rouge puis le bouillon. Ajoutez le thym et laissez réduire de moitié à 95° à découvert. Rectifiez l'assaisonnement.

SAUCE CREOLE

Pour un bol de sauce, soit 4 personnes

Ingrédients

- 1 oignon
- 1 petit piment haché ou une cuillère café d'harissa
- 15 cl de jus de viande ou bouillon
- 2 cuillères à café de curry en poudre
- 1 cuillère à café de sucre
- 1 pincée de safran
- 5 cl de lait de coco
- Sel

Préparation

- 1 • Épluchez et hachez finement l'oignon.
- 2 • Dans le bol du saucier, versez le jus de viande et l'oignon. Faites cuire à 90° pendant 15 minutes.
- 3 • Ajoutez le piment, le curry, le sucre, le safran, le sel et le lait de coco à la préparation.
- 4 • Faites tourner 25 minutes à 90°. Rectifiez l'assaisonnement. Servez chaud.



SAUCE TOMATES AU CUMIN

Pour un bol de sauce, soit 4 personnes

Sauces salées - FR

Ingrédients

- 6 cuillères à soupe d'huile
- 6 grains d'ail
- 1 petite boîte de concentré de tomates
- 4 g de sucre en poudre
- 1 pointe de cannelle
- 1 cuillère à café de harissa
- 1 cuillère à café de cumin
- 1 cuillère à soupe de paprika doux
- Sel
- Poivre
- 30 à 40 cl d'eau selon

Préparation

- 1 • Dans le bol du saucier mettez ensemble tous les ingrédients, l'huile, l'ail pelé et écrasé, le concentré de tomates, le sucre, la cannelle, la harissa, le cumin, le paprika, le sel, le poivre.
 - 2 • Mettez le saucier à 90° pendant 15 minutes.
 - 3 • Ajoutez l'eau et remettez à cuire pendant 20 autres minutes à 100°.
- **Conseils :**
- Vous pouvez mettre cette sauce dans un faitout si vous désirez cuire de la viande ou du poisson et reprendre la cuisson.
 - Pour le poisson vous ajouterez le jus d'un demi-citron.
 - Pour la cuisson de la viande vous ajouterez de l'eau afin que la viande soit cuite à point.





SAUCE SUPREME

Pour un bol de sauce, soit 4 personnes

Sauces salées - FR

Ingrédients

- 40 g de beurre en petits morceaux
- 40 g de farine de blé
- 50 cl de bouillon de volaille (ou de légumes)
- 2 cuillères à soupe de crème fraîche
- 50 g de champignons de Paris hachés et cuits à part
- 1 jaune d'œuf
- Sel / Poivre
- Noix de muscade

Préparation

- 1 • Mettez le beurre dans le bol du saucier pendant 2 minutes à 45°.
- 2 • Ajoutez la farine par petites quantités.
• Faites cuire encore 3 minutes à 45°.
- 3 • Ajoutez le bouillon de volaille (ou de légumes).
• Faites cuire 20 minutes à 90°.
• Ajoutez le sel, le poivre et la noix muscade.
- 4 • En fin de cuisson, ajoutez 1 jaune d'œuf crevé et 2 cuillères à soupe de crème fraîche.
• Faites cuire à 35° pendant 2 minutes
- 5 • Transvasez dans un saucier.
• Ajoutez les champignons de Paris (émincés et cuits à part) dans la préparation.

SAUCE BLONDE

Pour un bol de sauce, soit 4 personnes

Ingrédients

- 40 g de beurre
- 40 g de farine
- 50 cl de bouillon de légumes (ou de volaille)
- Sel / Poivre

Préparation

- 1 • Mettez le beurre coupé en morceaux dans le bol du saucier à 45°.
• Quand le beurre est fondu ajoutez la farine en pluie.
• Laissez cuire 6 minutes pour que le mélange prenne une teinte dorée.
 - 2 • Ajoutez le bouillon.
• Faites cuire 25 minutes à de 80°.
• Salez et poivrez.
- Conseil :
Pour le bouillon, vous pouvez utiliser des cubes de légumes ou de volaille concentrés dilués dans de l'eau.



SAUCE BEURRE CITRON OU BEURRE MOUTARDE

Pour un bol de sauce, soit 4 personnes

Ingrédients

- 100 g de beurre demi-sel
- 2 cuillères à café de jus de citron
- 20 cl de crème fraîche épaisse
- 2 brins de ciboulette
- Sel
- Poivre

Préparation

- 1 • Mettez le beurre dans le bol du saucier 2 minutes à 45°
• Quand le beurre est fondu ajoutez le jus de citron.
• Mettez à tourner 3 minutes à 85°.
 - 2 • Ajoutez la crème fraîche, le sel et le poivre.
• Laissez encore une minute à 85° et servez aussitôt.
• On peut aussi mettre de la moutarde en toute fin de cuisson.
- ➕ Variante : Pour une sauce beurre moutarde mettez environ une cuillère à soupe de moutarde.

Sauces salées - FR



SAUCE BECHAMEL

Pour un bol de sauce, soit 4 personnes

Ingrédients

- 40 g de beurre
- 50 g de farine
- 50 cl de lait
- Noix de muscade
- Sel
- Poivre

Préparation

- 1 • Faites fondre le beurre dans le bol du saucier pendant 2 minutes à 50°.
- 2 • Ajoutez la farine et laissez tourner le saucier pendant 3 autres minutes à 50°.
- 3 • Versez le lait avec le sel, le poivre la noix de muscade et laissez tourner pendant 20 minutes à 90°.
• Servez de suite.

Sauces salées - FR

SAUCE TOMATES A LA SICILIENNE

Pour un bol de sauce, soit 4 personnes

Ingrédients

- 6 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 3 grains d'ail écrasés
- 1 cuillère à soupe rase de paprika
- 4 g de sucre
- 1/2 cuillère à café de sel ou 10 anchois écrasés
- 1 cuillère à café de basilic sec
- Poivre
- Piment d'Espelette
- 140 g de concentré de tomates
- 1 feuille de laurier
- 25 cl d'eau

Préparation

- 1 • Dans le bol du saucier mettez de l'huile d'olive, l'ail écrasé, le paprika, le poivre, le piment d'Espelette, le sel ou les anchois selon votre goût.
• Programmez 10 minutes à 70°.
- 2 • Ajoutez le concentré de tomate, le sucre, le basilic, la feuille de laurier à la préparation pour 15 autres minutes à 90°.
- 3 • Ajoutez 25 cl d'eau.
• Faites cuire 25 minutes à 90°.
• Servez aussitôt avec les spaghettis.

SAUCE BLANCHE

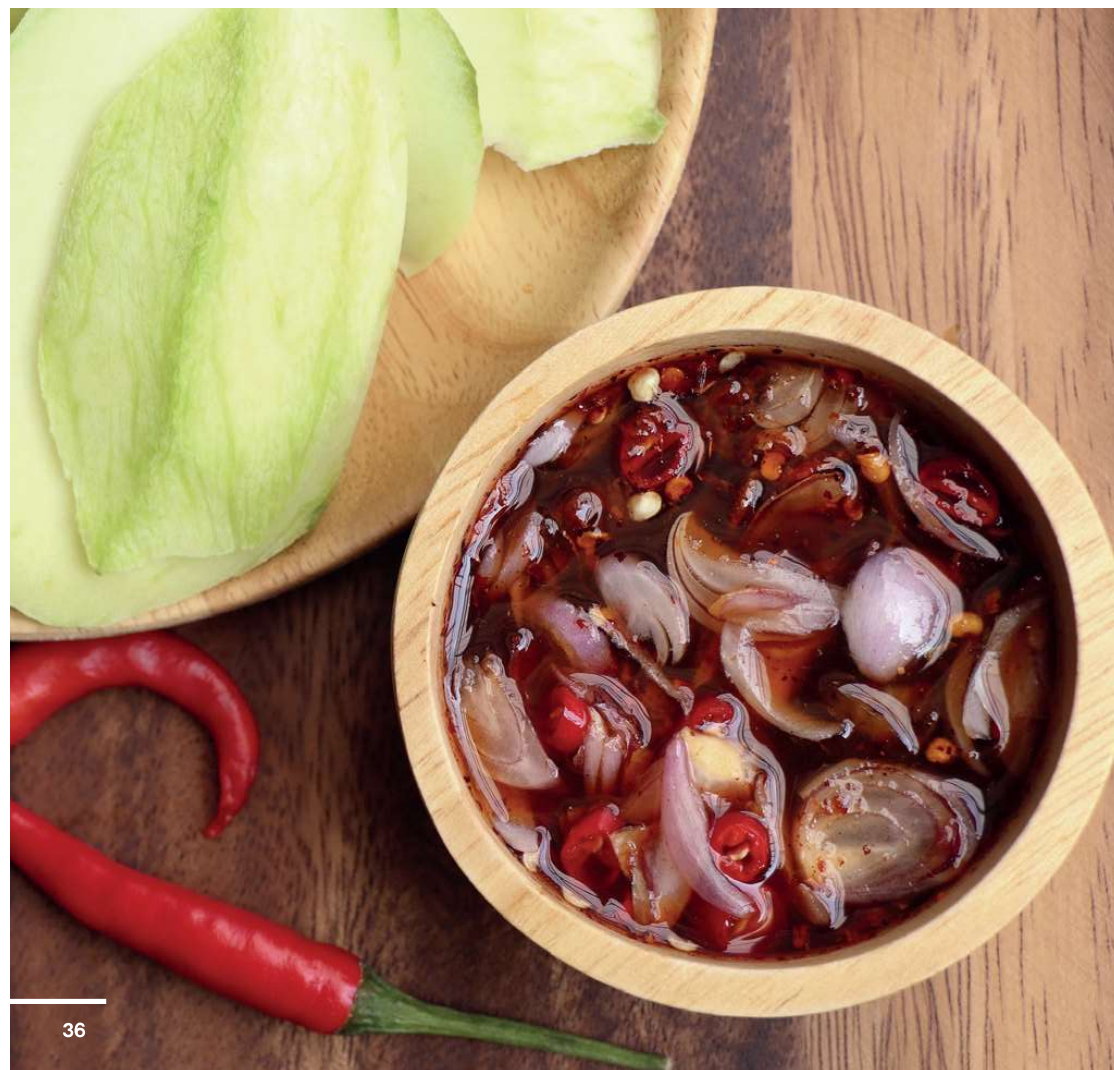
Pour un bol de sauce, soit 4 personnes

Ingrédients

- 40 g de beurre en petits morceaux
- 40 g de farine de blé
- 50 cl de bouillon de volaille ou de bouillon de légumes
- Noix de muscade
- Sel / Poivre

Préparation

- 1 • Mettez le beurre dans le bol du saucier pendant 2 minutes à 45°.
- 2 • Ajoutez la farine par petites quantités laissez tourner encore 3 minutes à 45°.
- 3 • Ajoutez le bouillon.
• Faites cuire 20 minutes à 85°.
• Ajoutez le sel, le poivre et la noix de muscade.



SAUCE AUX ECHALOTTES

Pour un bol de sauce, soit 4 personnes

Sauces salées - FR

Ingrédients

- 5 échalotes
- 1 cuillère à soupe de beurre mou
- 1 cuillère à soupe de jus de citron
- 2 jaunes d'œufs durs
- 10 cl de crème liquide
- 1 cuillère à café de persil haché
- Sel
- Poivre

Préparation

- 1 • Épluchez et émincez finement les échalotes.
• Versez le beurre coupé en morceaux et les échalotes dans le bol du saucier.
• Faites cuire 10 minutes à 90°.
- 2 • Réglez le saucier à 50°.
• Ajoutez le jus de citron, les jaunes d'œufs durs écrasés et le persil.
- 3 • Assaisonnez.
• Faites cuire encore 5 minutes à 50°.
• Servez aussitôt la sauce avec votre plat.

SAUCE MOUSSELINE

Pour un bol de sauce, soit 4 personnes

Ingrédients

- 2 jaunes d'œufs
- 1 cuillère à soupe de féculé de maïs
- 2 cuillères à café de jus de citron
- 150 g de beurre mou
- 1 blanc d'œuf battu en neige
- Sel / Poivre

Préparation

- 1 • Mettez les jaunes d'œufs, la féculé, le jus de citron, le sel et le poivre dans le bol du saucier.
• Réglez le saucier sur 35° pendant 5 minutes.
- 2 • Ajoutez le beurre mou et attendez encore 15 minutes.
- 3 • Après avoir obtenu une consistance crémeuse, incorporez délicatement le blanc d'œuf battu en neige pas trop ferme.
• Cette sauce peut accompagner des légumes ou du poisson.



SAUCE TOMATES

Pour un bol de sauce, soit 4 personnes

Ingrédients

- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 oignon
- 400 g de tomates pelées concassées
- 1 cuillère à café de basilic séché
- 1 cuillère à café de persil
- 1 feuille de laurier
- 1 cuillère à café de féculé
- 20 cl de vin blanc sec
- Sel / Poivre

Préparation

- 1 • Épluchez et émincez finement l'oignon versez le dans le bol du saucier avec l'huile d'olive.
• Programmez 20 minutes à 60°.
- 2 • Ajoutez le vin blanc à la préparation pour 5 minutes à 90°.
- 3 • Ajoutez la tomate pelée et concassée, la feuille de laurier, le basilic, le sel et le poivre.
• Faites cuire pendant 30 minutes à 90 degrés.
• Servez aussitôt en accompagnement de votre plat.

Sauces salées - FR



SAUCE AUX CHAMPIGNONS DE PARIS

pour un bol de coulis, soit 4 personnes

Sauces salées - FR

Ingrédients

- 2 échalotes
- 50 g de beurre mou
- 1 cuillère à soupe de farine
- 15 cl de bouillon de volaille
- 150 g de champignons de Paris (ou cèpes ou girolles)
- 1 cuillère à soupe de jus de citron

Préparation

- 1 • Épluchez et hachez finement les échalotes.
- 2 • Dans le bol du saucier mettez le beurre coupé en morceaux et les échalotes.
• Faites cuire 3 minutes à 70°.
- 3 • Ajoutez la farine et le bouillon de volaille.
• Laissez chauffer jusqu'à épaississement de la sauce environ 20 minutes à 70°.
- 4 • Ajoutez les champignons chauds émincés et cuits séparément ainsi que le jus de citron.
• Assaisonnez et servez aussitôt la sauce avec votre plat.

SAUCE AU ROQUEFORT

Pour un bol de sauce, soit 4 personnes

Ingrédients

- 50 cl de crème fraîche
- 80 g de roquefort
- Sel
- 1 cuillère à soupe de féculé de maïs
- 1 cuillère à café de ciboulette hachée
- Poivre

Préparation

- 1 • Dans un saladier fouettez la crème avec la féculé.
- 2 • Mettez le mélange crème et féculé dans le bol du saucier.
• Faites cuire 10 minutes à 70 degrés.
- 3 • Incorporez petit à petit le roquefort coupé en morceaux.
• Laissez cuire 8 minutes à 100°.
- 4 • Ajoutez la ciboulette, le sel et le poivre.
• Servez aussitôt.





SAUCE AUX OIGNONS

Pour un bol de sauce, soit 4 personnes

Sauces salées - FR

Ingrédients

- 2 oignons
- 2 cuillères à soupe de beurre
- 1 cuillère à soupe de farine
- 25 cl de crème liquide
- Sel
- Poivre

Préparation

- 1 • Mettez dans le bol du saucier la cuillère à soupe de beurre et laissez fondre 2 minutes à 45°
- 2 • Épluchez et hachez finement les oignons.
• Mettez-les dans le bol du saucier. Laissez tourner 10 minutes à 65°.
• Ajoutez une cuillère à soupe de farine. Laissez cuire pendant 3 minutes à 55°.
• Réservez dans un récipient.
- 3 • Versez la crème liquide et les oignons dans le bol du saucier.
• Laissez tourner 3 minutes à 60°.
• Assaisonnez et servez aussitôt la sauce avec votre plat.

SAUCE BEURRE BLANC

Pour un bol de sauce, soit 4 personnes

Ingrédients

- 4 échalotes moyennes finement hachées
- 150 g de beurre
- 25cl de vin blanc
- Sel / Poivre

Préparation

- 1 • Versez le vin blanc dans le bol du saucier, ajoutez les échalotes, le sel et le poivre.
• Faites cuire 15 minutes à 90°.
 - 2 • Éteignez le saucier.
• Laissez refroidir l'appareil dans un bol environ 10 minutes.
 - 3 • Remettez la préparation dans le bol à 60° en y incorporant le beurre en morceaux pendant 15 minutes.
• La sauce doit devenir mousseuse et liée.
• Servez immédiatement.
- + Variante : On peut remplacer le vin blanc par du vin rouge pour accompagner une viande.



SAUCE CHASSEUR

Pour un bol de sauce, soit 4 personnes

Sauces salées - FR

Ingrédients

- 2 échalotes
- 3 cl de cognac
- 5 cl de vin blanc sec
- 10 cl de Fond brun
- 20 g de beurre mou
- 50 g de champignons de Paris
- Estragon
- Sel
- Poivre

Préparation

- 1 • Épluchez et hachez finement les échalotes.
• Versez le cognac, le vin blanc et les échalotes dans le bol du saucier.
• Faites réduire à 85° pendant 12 minutes.
- 2 • Ajoutez le fond brun, le beurre mou, les champignons de Paris émincés (et préalablement cuits à part) dans le bol.
• Faites cuire pendant 7 minutes à 65°.
- 3 • Ajoutez l'estragon
• Laissez tourner 3 minutes de plus à 70°.
• Assaisonnez et servez.

SAUCE HOLLANDAISE

Pour un bol de sauce, soit 4 personnes

Ingrédients

- 4 jaunes d'œufs
- 2 cuillères à café de jus de citron
- 1 cuillère à soupe d'eau froide
- 250 grammes de beurre ramolli
- Sel
- Poivre

Préparation

- 1 • Versez dans le bol du saucier les quatre jaunes d'œufs, le jus de citron, la cuillère d'eau froide, le sel et le poivre.
• Mettez le programme sur 70° et laissez tourner 3 minutes.
- 2 • Ajoutez le beurre en morceaux. Laissez tourner encore 15 minutes à 70°.
- 3 • Baissez la température à 40°, faites tourner le saucier encore 3 minutes.



SAUCE BEARNAISE OU SAUCE CHORON

Pour un bol de sauce, soit 4 personnes

Sauces salées - FR

Ingrédients

- 2 échalotes finement ciselées
- 1 bouquet d'estragon (pour la sauce béarnaise)
- 1 bouquet de cerfeuil (pour la sauce béarnaise)
- 125 g de beurre ramolli
- 5 cl de vinaigre de vin rouge ou blanc
- 20 cl de vin blanc sec
- 2 jaunes d'œufs
- 1 cuillère à soupe de ciboulette
- Sel / Poivre
- 3 cuillères à soupe de concentré de tomates (pour la sauce choron)

Préparation

- 1 • Dans le bol du saucier mettez les échalotes, le cerfeuil, l'estragon, le sel, le poivre et le vinaigre et le vin blanc et laissez tourner le saucier 20 minutes à 100°.
- 2 • Retirez le bol du saucier et filtrez le mélange à l'aide d'un chinois en le pressant bien.
• Laissez refroidir une dizaine de minutes.
- 3 • Remettez le liquide refroidi dans le bol ajoutez les jaunes d'œufs.
• Laissez tourner le saucier à 65°.
- 4 • Ajoutez le cerfeuil et l'estragon.
Rectifiez l'assaisonnement.
• Laissez tourner le saucier encore 10 minutes à 40°.
• Dégustez-la immédiatement, cette sauce ne se réchauffe pas.
- Variante : Pour réaliser une sauce choron, à l'étape 5, remplacez le cerfeuil et l'estragon par 3 cuillères à soupe de concentré de tomates.





SAUCE NANTUA

Pour un bol de sauce, soit 4 personnes

Sauces salées - FR

Ingrédients

- 20 cl de crème fraîche épaisse
- 1 boîte de bisque de homard
- 20 cl de lait
- 20 g de beurre
- 15 g de farine
- 1 cuillère à soupe de cognac
- 1 pincée de noix de muscade
- Sel
- Poivre

Préparation

- 1 • Faites fondre le beurre 2 minutes dans le bol du saucier à 45°.
- 2 • Ajoutez la farine en pluie et faites tourner encore 3 minutes à 45°.
- 3 • Ajoutez le lait. Laissez tourner environ 10 minutes à 90° jusqu'à épaississement.
- 4 • Incorporez la crème fraîche. Laissez à nouveau tourner environ 10 minutes à 80°.
- 5 • Ajoutez le sel, le poivre et la noix de muscade.
- 6 • Ajoutez la bisque de homard à la préparation.
- 7 • Laissez tourner 15 minutes à 70°.
- 8 • Rajoutez le cognac.
- 9 • Servez très chaud.
- 10 • Idéal pour napper des quenelles ou du poisson.

SAUCE DIEPPOISE

Pour un bol de sauce, soit 4 personnes

Ingrédients

- 40 g de farine
- 40 g de beurre
- 25 cl de court-bouillon de poisson
- 25 cl de lait
- 200 g de crevettes cuites et décortiquées (ou 200 g de moules cuites)
- Noix de muscade
- Sel
- Poivre

Préparation

- 1 • Mettez le beurre dans le saucier durant 3 minutes à 45°.
- 2 • Ajoutez la farine en pluie.
- 3 • Laissez tourner encore 3 minutes à 45°.
- 4 • Ajoutez doucement 25 cl de lait et 25 cl de bouillon puis le sel, le poivre et la noix de muscade.
- 5 • Laissez tourner encore 20 minutes à 85°.
- 6 • Quand la sauce est prête ajoutez les crevettes cuites et décortiquées (ou les moules cuites)
- 7 • Enlevez la pale du saucier puis réchauffez la préparation.
- 8 • Servez avec du riz ou du poisson.

Ö Inhoud

Zoete sausen

• FRAMBOZENCOULIS.....	49
• WARME CHOCOLADEMELK.....	50
• KLASSIEKE WARME WIJN.....	50
• GANACHE VAN PURE CHOCOLADE.....	
of OPGEKLOPTE GANACHE.....	51
• FLUWEEELZACHTE KOFFIECRÈME.....	52
• SABAYON CRÈME of IJS	52
• CHOCOLADE SAUS	53
• VANILLE BOTERCRÈME.....	53
• CRÈME MET CITROËN.....	54
• VANILLESAUS	54
• BANKETBAKKERSROOM VANILLE.....	55

Zoute sausen

• ALFREDO SAUS.....	57
• SINAASAPPELSAUS	58
• ROOMSAUS MET TUINKERS.....	59
• PETERSELIESAUS.....	59
• DRAGONSAUS.....	60
• ZURINGROOMSAUS	60
• AMERIKAANSE SAUS.....	61
• ZOETZURE SAUS.....	62
• ROOMSAUS MET LOOK.....	62
• INDISCHE SAUS.....	63
• BARBECUE TOMATENSAUS.....	64
• MANGOSAU.....	65
• MADERASAU MET PORTO.....	65
• KERRIESAU.....	66
• MORIELJESAU.....	67

• GANZELEVERSAUS MET COGNAC.....	69
• BIERSAUS.....	69
• HONGAARSE SAUS MET PAPRIKA.....	70
• VIETNAMESE SAUS.....	70
• HAÏTIAANSE SAUS.....	71
• PEPERSAU.....	71
• RAVIGOTESAU.....	72
• AURORA SAUS.....	73
• GROENE PAPERSAU.....	73
• BOURGUIGNONNE SAUS.....	74
• CREOLSE SAUS.....	74
• TOMATENSAUS MET KOMIJN.....	75
• SUPRÈME SAUS.....	77
• BLONDE SAUS.....	77
• CITROENBOTERSAU.....	78
• SICILIAANSE TOMATENSAUS.....	78
• BECHAMELSAU.....	79
• WITTE SAUS.....	79
• SJALOTSAU.....	81
• MOUSSELINESAU.....	81
• TOMATENSAUS.....	82
• ROQUEFORTSAUS.....	82
• CHAMPIGNONSAUS.....	83
• UIENSAUS.....	85
• BEURRE BLANC SAUS.....	85
• JAGERSSAUS.....	86
• HOLLANDSE SAUS.....	86
• BÉARNAISESAUS of CHORONSAUS.....	87
• NANTUASAU.....	89
• DIEPPOISE SAUS.....	89

o Zoete sausen



FRAMBOZENCOULIS

Voor een kommetje coulis, of 4 personen

Zoete sausen - NL

Zutaten

- 400 g frambozen
- 150 g suiker

Zubereitung

- 1 • Mix de frambozen.
• Giet de verkregen puree in de kom van de sausmaker.
- 2 • Voeg de suiker toe.
• Laat gedurende 15 minuten draaien aan 100 °C.
• Laat afkoelen.
• Plaats in de koelkast.
• Dien zeer koud op.





WARMER CHOCOLADEMELK

Voor 3 à 4 koppen

Zutaten

- 50 cl melk (of plantaardige drank)
- 50 g pure chocolade 70 %
- 2 koffielepels lichte crème fraîche
- 1 zakje vanillesuiker

Zubereitung

- Breek de pure chocolade in stukken. Bewaar eventjes apart.
• Giet de melk, de room en de vanillesuiker in de kom van de sausmaker.
- Voeg de stukjes chocolade toe. Laat gedurende 5 minuten draaien op 85 °C tot de chocolade smelt.
- Zodra het mengsel heet en homogeen is. Giet onmiddellijk in de koppen en dien op.
• U kunt donkere chocolade met chilipeper gebruiken om een beetje kruiden en originaliteit toe te voegen.
• Zeer warm drinken.

Zoete sausen - NL

KLASSIEKE WARMER WIJN

Voor 3 glazen

Zutaten

- 70 cl rode wijn
- 1 biologische sinaasappel
- 1 biologische citroen
- 70 g poedersuiker
- 1 kaneelstokje
- 1 steranijs
- 2 kruidhagels
- 1 snuifje nootmuskaat

Zubereitung

- Was en droog de vruchten. Rasp de schil. Doe de geraspte schil in de kom van de sausmaker.
• Voeg de wijn, de suiker en de kruiden toe.
- Breng op 80 °C gedurende 3 minuten en stop dan met koken.
• Afdekken en 30 minuten laten trekken in de kom van de sausmaker en dan terug opwarmen.
• Warm opdienen.
• Geniet van deze warme wijn met zandkroekjes.



GANACHE VAN PURE CHOCOLADE of OPGEKLOPTE GANACHE

Voor een kom ganache voor 4 personen

Zoete sausen - NL

Zutaten

- 200 g pure banketbakkerschocolade
- 20 cl volle gepasteuriseerde room
- Variant: Voor een opgeklopte ganache, voorzie 40 cl meer gepasteuriseerde room.

Zubereitung

- Doe 200 g in kleine stukjes gesneden chocolade in een kom.
- Giet 20 cl room in de kom van de sausmaker.
• Verwarm tot 70 °C.
- Zodra de room op temperatuur is, stopt u het koken en giet u het mengsel in drie keer over de chocolade, waarbij u altijd roert (van het midden naar de randen en cirkels maakt), totdat de ganache de gewenste textuur heeft.
• Top uw taarten.

Bijkomende stappen voor een opgeklopte ganache:

- Plaats een folie op de bereiding terwijl deze nog warm is zodat de folie zich aan de room hecht.
• Laat 12 uren in de koelkast rusten.
- Haal de room uit de koelkast en doe hem in een blender.
• Voeg 40 cl vloeibare room toe en klop hem op en verhoog geleidelijk de snelheid gedurende 5 minuten. De ganache mag niet korrelig zijn.
• Garneer uw bereidingen met een spuitzak.
• Snel consumeren





FLUWEELZACHTE KOFFIECRÈME

Voor een kom crème voor 4 personen

Zoete sausen - NL

Zutaten

- 50 cl melk
- 100 g suiker
- 1 dl zeer sterke koffie
- 20 g maizena
- 30 cl room

Zubereitung

- Giet de melk en de suiker in de kom van de sausmaker en verwarm op 100 °C.
• Los het zetmeel op in de koffie.
• Eenmaal aan de kook, giet het mengsel in de kom van de sausmaker.
• Laat 3 minuten draaien op 90 °C.
- Stop het kookproces.
• Voeg de room toe.
• Wanneer het mengsel homogeen is, laat u de room in een kom afkoelen en zet u deze in de koelkast.
• Serveer koel.

SABAYON CRÈME of IJS

Voor een kom crème of ijs voor 4 personen

Zutaten

- 3 eidooiers
- 75 g suiker
- 14 cl zoete witte wijn
- Parfum naar keuze: Vanille, citroen of likeur

Zubereitung

- Doe de geklutste eidooiers en de suiker in de kom van de sausmaker.
• Meng gedurende drie minuten.
• Als het mengsel wit is geworden en in volume is verdubbeld, voegt u de gearomatiseerde witte wijn toe met de smaak van je keuze port of rumpunch.
 - Verwarm op 90 °C gedurende ongeveer 25 minuten.
 - Giet over in een gekoelde kom en zet in de koelkast.
• Koel serveren.
- Variant voor sabayon ijs: zet het enkele uren in het vriesvak.



CHOCOLADE SAUS of CHOCOLADE MET NOOTJES

Voor een sauskom voor 4 personen

Zoete sausen - NL

Zutaten

- 200 g pure chocolade
- 10 cl melk
- 50 cl room
- 20 g zachte boter
- 50 g hazelnootpoeder voor de chocolade-hazelnootsaus

Zubereitung

- Hak de chocolade met een mes.
• Giet de melk, room en chocolade in de kom van de sausmaker.
• Verwarm gedurende 30 minuten op 95 °C.
- Voeg de in stukjes gesneden boter toe en laat nog 2 minuten smelten op 70 °C.
• Voeg voor een chocolade-hazelnootsaus aan het einde van de bereiding 50 g hazelnootpoeder toe.

VANILLE BOTERCRÈME (of KOFFIE of CHOCOLADE)

Voor een kom crème voor 4 personen

Zutaten

- 2 eidooiers
- 100 g suiker
- 150 g boter
- Parfum naar keuze: 1 koffielepel vloeibare vanille of 1 eetlepel oploskoffie of 2 eetlepels ongezoete cacao.

Zubereitung

- Doe de 2 eidooiers en de suiker in de kom van de sausmaker.
• Laat gedurende 10 minuten draaien op 45 °C.
- Voeg de stukjes gesneden boter geleidelijk toe.
• Laat nu 10 minuten draaien op 45 °C.
- Breng op smaak met vanille, koffie of chocolade volgens uw keuze.
• Bewaar in de koelkast.



CRÈME MET CITROEN

Voor een kom crème voor 4 personen

Zutaten

- 5 biologische citroenen
- 200 g zachte boter
- 250 g suiker
- 6 eieren
- 1 eetlepel maïzena

Zubereitung

- 1 • Verwijder de schil van een citroen en pers de 5 citroenen uit.
• Werp de schil en giet het sap van de 5 citroenen in de kom van de sausmaker.
• Voeg de stukjes boter en de suiker toe.
- 2 • Laat 10 minuten draaien op 100 °C.
- 3 • Giet de bereiding in een kom en voeg de opgeloste maïzena toe.
• Voeg de lichtgeklopte eieren voorzichtig roerend toe.
• Doe alles terug in de kom van de sausmaker, nog altijd op 100 °C, onbedekt.
• Stop met koken zodra de crème dikker wordt.
• Bewaar in de koelkast.

Süsse Saucen - DE



BANKETBAKKERSROOM VANILLE (of KOFFIE, CHOCOLADE of CAMEL)

Voor een sauskom voor 4 personen

Zoete sausen - NL

Zutaten

- 5 eierdooiers
- 125 g suiker
- 60 g bloem
- 1 zakje vanillesuiker
- 50 cl melk
- Parfum naar keuze (voeg een van deze ingrediënten toe aan de bereiding):
2 eetlepels ongezoete cacao of 1 eetlepel oploskoffie of 2 eetlepels vloeibare karamel.

Zubereitung

- 1 • Doe de eierdooiers, de suiker, de bloem, de vanillesuiker en de helft van de melk in de kom van de seus.
• Laat 5 minuten draaien op 55 °C.
- 2 • Voeg de andere helft van de melk toe.
• Laat nog 15 minuten draaien op 90 °C.
- 3 • Laat goed afkoelen.

VANILLES AUS

Voor een kom crème voor 4 personen

Zutaten

- 6 eierdooiers
- 50 cl melk
- 125 g suiker
- 1 koffielepel vloeibaar vanille-extract

Zubereitung

- 1 • Doe de eierdooiers in de kom van de sausmaker.
• Voeg geleidelijk de melk toe, daarna de suiker en de vloeibare vanille.
• Laat 12 minuten koken op 85 °C.
- 2 • Verwijder de kom van de sausmaker om het kookproces te stoppen.
• Roer totdat de bereiding afkoelt.
• De crème moet blinken.



ō Zoute sausen



ALFREDO SAUS

Voor een sauskom voor 4 personen

Zoute sausen - NL

Zutaten

- 45 g boter
- 60 cl zure room
- 60 g geraspte Parmezaanse kaas
- 60 g geraspte Pecorino Romano kaas
- 1 eidooier
- Zout
- Witte peper
- 1 snufje nootmuskaat

Zubereitung

- 1 • Laat de boter gedurende 2 minuten smelten in de kom van de sausmaker op 50 °C.
- 2 • Voeg de room toe. Laat gedurende 4 minuten draaien op 60 °C
- 3 • Voeg de geraspte Parmezaanse kaas en de geraspte Pecorino Romano kaas toe.
• Laat draaien totdat de kazen volledig gesmolten zijn.
- 4 • Giet de bereiding in een kom.
• Breng op smaak met nootmuskaat en witte peper, voeg dan de eidooier toe terwijl u krachtig klopt.
- 5 • Giet de bereiding terug in de kom van de sausmaker.
• Laat nog gedurende 10 minuten draaien op 60 °C.
• Serveer heet over de pasta naar keuze.





SINAASAPPELSAUS

Voor een sauskom voor 4 personen

Zoute sausen - NL

Zutaten

- 2 eetlepels vloeibare karamel
- 30 g wijnazijn
- 20 cl bruine fond
- 1 geperste sinaasappel
- 1 sinaasappel
- Zout / Peper van de molen

Zubereiding

- Giet de vloeibare karamel in de kom van de sausmaker.
• Voeg de azijn toe.
• Laat draaien op 100 °C.
• Laat onafgedekt inkoken zodat de azijn verdampt.
- Als de saus is ingekookt, voeg dan het sinaasappelsap toe en laat het geheel onafgedekt weer met de helft inkoken op 100 °C.
- Giet de bruine fond erin en laat de saus opnieuw inkoken totdat deze de lepel bedekt.
- Schil de sinaasappel rauw, verwijder de partjes, voeg de sinaasappelkwartjes toe aan de bereiding.
• Laat afgedekt opwarmen tot 80 °C.
• Controleer de kruiding.
• Onmiddellijk opdienen.



ROOMSAUS MET TUINKERS

Voor een sauskom voor 4 personen

Zoute sausen - NL

Zutaten

- 2 busseltjes tuinkers
- 2 eetlepels room
- Zout
- Peper

Zubereiding

- Was de waterkers met veel water, mix in een blender.
- Giet de tuinkers in de kom van de sausmaker.
• Laat 20 minuten draaien op 100 °C.
- Voeg de room toe.
• Voeg zout en peper toe.
• Laat nog 10 minuten draaien op 70 °C.
• Dien onmiddellijk op samen met het gerecht.

PETERSELIESAUS

Voor een sauskom voor 4 personen

Zutaten

- 1 boekje platte peterselie
- 1 sjalot
- 15 cl visbouillon
- 2 eetlepels vloeibare room
- 1 koffielepel maizena
- Zout / Peper

Zubereiding

- Was de peterselie en hak hem fijn.
• Hak de sjalot fijn.
- Doe de peterselie, de sjalot en de visbouillon in de kom van de sausmaker.
• Laat 20 minuten draaien op 80 °C.
- Mix de bereiding in een kom.
• Plaats de bereiding terug in de kom van de sausmaker.
• Voeg de vloeibare room en de maizena toe.
• Laat gedurende 2 minuten draaien op 100 °C.
• Breng op smaak en serveer de saus samen met het gerecht.



DRAGONSAUS

Voor een sauskom voor 4 personen

Zutaten

- 10 cl droge witte wijn
- 2 eetlepels zachte boter
- 1 koffielepel maizena
- 5 cl room
- 2 takjes gehakte dragon
- Zout / Peper

Zubereitung

- 1 • Giet de witte wijn in de kom van de sausmaker en laat 15 minuten inkoken op 100 °C.
• Bewaar in een kom.
- 2 • Doe de stukjes boter en het zetmeel in de kom van de sausmaker.
• Laat gedurende 4 minuten smelten op 45 °C.
- 3 • Voeg de room en de witte wijn toe.
• Laat gedurende 7 minuten draaien op 75 °C.
• Voeg de gehakte dragon bij.
• Breng op smaak.
• Laat nog 2 minuten draaien.
• Heel warm opdienen samen met het gerecht.

ZURINGROOMSAUS

Voor een sauskom voor 4 personen

Zutaten

- 80 g zuring
- 1 eetlepel zachte boter
- 2 eetlepels vloeibare room
- 1 eetlepel court-bouillon

Zubereitung

- 1 • Hak de zuring fijn.
• Doe de stukjes boter in de kom van de sausmaker.
• Laat gedurende 12 minuten draaien op 70 °C.
- 2 • Voeg de room toe en laat nog opwarmen gedurende 15 minuten op 70 °C.
- 3 • Voeg peper, zout en de court-bouillon toe.
• Onmiddaellijk opdienen.

Zoute sausen - NL

AMERIKAANSE SAUS

Voor een sauskom voor 4 personen

Zutaten

- 1 ui
- 2 sjalotten
- 20 g boter
- 20 g bloem
- 20 cl droge witte wijn
- 10 cl cognac
- 50 cl visbouillon of 3 opgeloste bouillonblokjes
- 4 eetlepels room
- 2 eetlepels tomatenpuree
- 2 eetlepels peterselie
- 2 eetlepels dragon
- 2 teentjes knoflook
- 2 kruidnagels
- 1 snuifje Cayenne piment (of cayennepeper)
- 1 takje tijm
- 1 laurierblaadje

Zubereitung

- 1 • Bereiding van de bouillon: Los de bouillonblokjes op in kokend water in de kom van de sausmaker samen met het laurierblad, de tijm, knoflook en de kruidnagel. Kook 25 minuten op 100 °C.
• Giet door een zeef om goed te filteren. Bewaar eventjes apart.
- 2 • Smelt de boter in een pan, bak de fijngesneden ui en sjalot met de peterselie en dragon en laat lichtjes bruin worden.
• Begiet met cognac, verwarm goed en flambeer.
- 3 • Doe de bereiding in de kom van de sausmaker samen met de visbouillon.
• Voeg de witte wijn, de tomatenpuree, de look en het Cayenne piment toe.
• Laat onafgedekt nog gedurende 30 minuten draaien op 80 °C.
• Voeg na 10 minuten de vooraf opgeloste bloem toe.
- 4 • Doe alles in de blender. Voeg de room toe aan de bereiding en doe ze terug in de kom van de sausmaker.
• Laat nog gedurende 10 minuten draaien op 100 °C. Zeer warm opdienen.



ZOETZURE SAUS

Voor een sauskom voor 4 personen

Zutaten

- 3 eetlepels rijstazijn
- 3 eetlepels ketchup
- 1 eetlepel sojasaus
- 10 g maïzena
- 3 g zout
- 1 klein doosje ananas op siroop
- 2 gemixte ananasschijven
- 20 cl siroop

Zubereitung

- 1 • Meng de siroop, ketchup, azijn, sojasaus en gemixte ananas in de kom van de sausmaker.
• Laat gedurende 15 minuten draaien op 80 °C.
- 2 • Los de maïzena op in twee eetlepels koud water.
• Laat gedurende 4 minuten draaien op 60 °C.
• U kan deze saus zowel koud als warm opdienen bij rijst of bij vis.

ROOMSAUS MET LOOK

Voor een sauskom voor 4 personen

Zutaten

- 10 teentjes knoflook
- 1 eetlepel bloem
- 10 cl vloeibare room
- 1 eetlepel zachte boter
- 10 cl melk
- Zout / Peper

Zubereitung

- 1 • Schil de teentjes knoflook en hak ze fijn in een bakje.
• Bewaar eventjes apart.
- 2 • Doe de zachte boter in de kom van de sausmaker en laat deze smelten op 55 °C.
• Voeg de bloem toe.
• Laat nog een minuut koken.
- 3 • Giet de melk en de room samen met de look en kook gedurende 10 minuten op 70 °C.
- 4 • Mix de saus en doe ze terug in de kom van de sausmaker.
• Breng op smaak en serveer de saus samen met het gerecht.

Zoute sausen - NL

INDISCHE SAUS

Für eine Schüssel Sauce für 4 Personen

Zutaten

- 2 uien
- 1 appel van 150 g
- 50 g knolselderij
- 1 eetlepel zachte boter
- 1 koffielepel kerriepoeder
- 1 snufje gedroogde tijm in poeder
- 20 cl gevogeltebouillon (of visbouillon)
- 1 eetlepel bloem

Zubereitung

- 1 • Mix de uien. Bewaar eventjes apart.
• Schil en mix de appel en de knolselderij. Bewaar eventjes apart.
- 2 • Doe de boter en de uien in de kom van de sausmaker.
• Laat 15 minuten onafgedekt koken op 85 °C.
- 3 • Voeg de appel, knolselderij, kerriepoeder, tijm en gevogelte (of vis) bouillon toe.
• Start gedurende 40 minuten de kookprocedure terug op op 90 °C.
- 4 • Filter de saus door een zeef.
- 5 • Doe de saus terug in de kom van de sausmaker et doe er de vooraf in een beetje koud water opgeloste bloem bij.
• Laat gedurende 20 minuten draaien op 70 °C.
• Zeer warm opdienen samen met de rijst of de vis.

Zoute sausen - NL





BARBECUE TOMATENSAUS

Voor een sauskom voor 4 personen

Zoute sausen - NL

Zutaten

- 400 g geplette en gepelde tomaten
- 2 eetlepels tomatenpuree
- 2 normale uien of 1 grote
- 2 teentjes knoflook
- 2 eetlepels olijfolie
- 1 eetlepel ketchup
- 1 eetlepel Worcestershiresaus
- 2 cl balsamico azijn
- 1 koffielepel bruine suiker
- 2 eetlepels paprika
- 1/2 koffielepel zout
- 1/2 koffielepel selderpoeder
- 1/2 koffielepel peper

Zubereitung

- 1 • Hak en pel de knoflook en ui samen.
• Doe ze in de kom van de sausmaker samen met de olie, de tomatenpuree en de paprika.
- 2 • Laat gedurende 10 minuten draaien in de kom van de sausmaker op 100 °C.
- 3 • Vermaal en schil de tomaten in een mixer. Voeg ze toe in de kom van de sausmaker met de balsamicoazijn, bruine suiker, selderij, zout en peper.
• Laat afgedekt gedurende 40 minuten draaien op 100 °C.
- 4 • Voeg de ketchup en de Worcestershiresaus toe.
• Laat nog gedurende 10 minuten afgedekt koken op 100 °C.
• Serveer koud of warm.



MANGOSAUS

Voor een sauskom voor 4 personen

Zoute sausen - NL

Zutaten

- 300 g mangoblokjes
- 10 cl kalfsfond (of bouillon)
- 10 cl droge witte wijn
- 1 theelepel kerriepoeder
- Zout / Peper

Zubereitung

- 1 • Mix de mango met de witte wijn.
- 2 • Doe de bereiding in de kom van de sausmaker.
• Laat gedurende 15 minuten draaien op 100 °C.
- 3 • Giet de kalfsfond in de kom van de sausmaker, voeg de mosterd en het kerriepoeder toe en meng goed. Voeg peper toe.
• Zet het kookproces gedurende 5 minuten verder op 100 °C.
- 4 • Voeg er nog 10 minuten aan toe op 50 °C.
• Breng, indien nodig, op smaak.
• Zeer warm opdienen.

MADERASAUS MET PORTO

Voor een sauskom voor 4 personen

Zutaten

- 40 cl gebonden kalfsfond
- 60 g bloem
- 30 g zachte boter
- 10 cl madeira of porto
- 10 cl vloeibare room
- Zout / Peper

Zubereitung

- 1 • Zet in een pan 2 koffielepels gebonden kalfsfond aan de kook.
• Laat afkoelen en zet apart.
- 2 • Doe de zachte boter een minuut in de kom van de sausmaker op 65 °C en laat smelten, strooi de bloem erover.
• Laat nog 2 minuten draaien.
- 3 • Zet het programma op 70 °C, voeg de madeira of de porto, de afgekoelde gebonden kalfsfond en de room toe voor 7 minuten.
- 4 • Meng nog 5 minuten bij een temperatuur van 40 °C.
• Voeg peper en zout toe.





KERRIESAUS

Voor een sauskom voor 4 personen

Zoute sausen - NL

Zutaten

- 2 teentjes knoflook
- 1 sjalot
- 1 ui
- 1 geschilde en gemixte appel
- 2 koffielepels citroensap
- 1 eetlepel olijfolie
- 15 cl kippenbouillon
- 1 eetlepel tomatenpuree
- 1 eetlepel kerriepoeder

Zubereitung

- 1 • Schil en mix de look, de ui en de sjalot samen.
• Bewaar eventjes apart.
- 2 • Schil de appel en mix hem samen met het citroensap.
• Bewaar eventjes apart.
- 3 • Giet de olie samen met het mengsel van knoflook, ui en sjalot in de kom van de sausmaker.
• Kook onafgedekt gedurende 10 minuten op 100 °C en hou in het oog.
- 4 • Voeg de tomatenpuree, de appelpuree, het kerriepoeder en de bouillon toe.
• Laat de saus nog gedurende 20 minuten draaien op 90 °C.
• Breng, indien nodig, nog op smaak.



MORIELJESAUS

Voor een sauskom voor 4 personen

Zoute sausen - NL

Zutaten

- 30 g gedroogde morieljes
- 25 g boter
- 1 sjalot
- 2 eetlepels zoete witte wijn
- 10 cl kalfsbouillon
- 15 cl vloeibare room
- 2 eetlepels citroensap
- 1/2 koffielepel groene peperbolletjes
- Zout

Zubereitung

- 1 • Rehydrateer de gedroogde morieljes gedurende 20 minuten in 40 cl kokend water, laat ze uitlekken en droog ze af.
• Verzamel het kooksap van de morieljes, laat het gedurende 30 minuten op 80 °C in een pan met 2/3 inkoken.
• Bewaar eventjes apart.
- 2 • Schil en hak de sjalotten fijn alsook de gerehydrateerde morieljes.
• Bewaar eventjes apart.
- 3 • Smelt de boter met de sjalot in de kom van de sausmaker en laat 10 minuten slinken op 60 °C.
• Voeg de helft van de morieljes, de witte wijn en 10 cl kalfsbouillon toe.
- 4 • Mix de saus, laat gedurende 15 minuten draaien op 60 °C.
• Giet de vloeibare room erbij en laat de saus gedurende 15 minuten tot de helft inkoken op 80 °C.
- 5 • Voeg het vocht van de morieljes en 2 eetlepels citroensap toe.
• Voeg zout toe. Doe er de peperbolletjes en de resterende morieljes bij.
• Breng de saus over en serveer.



66



67



GANZELEVERSAUS MET COGNAC

Voor een sauskom voor 4 personen

Zoute sausen - NL

Zutaten

- 225 g half gekookte ganzenlever
- 25 cl zure room
- 25 g boter
- 2 eetlepels cognac
- 10 cl kippenbouillon
- 1 takje peterselle
- Zout
- Peper

Zubereiding

- 1 • Meng in een kom 10 cl hete gevogelbouillon met de slagroom en klop krachtig.
- 2 • Doe het roommengsel in de kom van de sausmaker op 80 °C, als het suddert, breng het over in een pan.
 - Voeg 200 g in kleine stukjes gesneden ganzenlever toe en laat ze smelten in de room.
- 3 • Voeg de cognac toe en laat flamberen.
- 4 • Doe alles terug in de kom van de sausmaker en laat 15 minuten sudderen op 70 °C.
 - De saus moet de houten lepel bedekken.
- 5 • Verwijder de kom uit de sausmaker.
 - Roer de boter erdoor. Voeg peper en zout toe.
 - Doe in een serveerschotel. Bewaar eventjes apart.
 - Voeg de resterende 25 g ganzenlever in kleine stukjes toe.
 - Versier met een takje peterselle.

BIERSAUS

Voor een sauskom voor 4 personen

Zutaten

- 30 cl bier
- 3 sneden peperkoek
- 1 sjalot
- 2 snuffjes bruine suiker
- 50 g zachte boter
- 1 eetlepel sterke mosterd
- 6 eetlepels zure room
- 45 cl kalfsfond
- Zout / Peper

Zubereiding

- 1 • Breng 45 cl kalfsfond aan de kook in de kom van de sausmaker gedurende 8 minuten op 100 °C.
 - Voeg de room toe.
 - Meng om een gladde textuur te bekomen.
 - Laat gedurende 10 minuten op 50 °C draaien.
 - Bewaar eventjes apart.
- 2 • Doe de fijngesneden sjalotjes in de boter en laat 10 minuten slinken op 70 °C.
 - Voeg het bier toe.
- 3 • Herstart het koken gedurende 15 minuten op 80 °C.
 - Bestrijk ondertussen de peperkoek met mosterd en snijd in stukjes in doe ze in de kom van de sausmaker.
 - Voeg de kalfsfond toe en start het kookproces terug gedurende 12 minuten op 65 °C.
- 4 • Voeg de suiker toe, meng en mix tot een zeer gladde saus.



HONGAARSE SAUS MET PAPRIKA

Voor een sauskom voor 4 personen

Zoute sausen - NL

Zutaten

- 15 cl vleessaus
- 1 ui
- 1 eetlepel bloem
- 1 koffielepel paprika
- 10 cl kippenbouillon
- 10 cl droge witte wijn
- 5 cl room
- 1 eetlepel citroensap
- 1/2 koffielepel komijn
- Zout

Zubereitung

- Doe de gesnipperde ui en het kookvocht in de kom van de sausmaker.
• Programmeer 40 minuten op 100 °C.
- Strooi na 15 minuten de bloem en het paprikapoeder in de kom van de sausmaker.
• Laat 5 minuten draaien na het toevoegen van de kippenbouillon, de witte wijn en de komijn.
• Laat 20 minuten koken.
- Voeg de room en het citroensap toe.
• Breng, indien nodig, nog op smaak.

VIETNAMESE SAUS

Voor een sauskom voor 4 personen

Zutaten

- 1 koffielepel nuoc mam-saus
- 1 koffielepel honing
- 3 eetlepels sesamolie
- 2 uien
- 2 teentjes knoflook
- 1 eetlepel sojasaus
- 1/4 rode paprika
- 1 klein pepertje

Zubereitung

- Hak de uien, knoflook, paprika en chili samen.
- Doe de sesamolie en het gehakt in de kom van de sausmaker.
• Laat 30 minuten koken op 90 °C. Voeg na 12 minuten 20 cl heet water toe en laat de resterende 18 minuten op 90 °C staan.
- Filter het gehakt.
• Doe het verkregen vocht in de kom van de sausmaker.
- Voeg de nuoc mam-saus, de sojasaus en het koffielepel honing toe.
• Programmeer 12 minuten op 80 °C.
• Breng, indien nodig, nog op smaak.



HAÏTIAANSE SAUS

Voor een sauskom voor 4 personen

Zoute sausen - NL

Zutaten

- 4 sjalotten
- 3 eetlepels olijfolie
- 1/2 groen pepertje
- 1 koffielepel gedroogde tijm in poeder
- 1/2 koffielepel maizena
- 2 glazen sinaasappelsap
- Zout
- Peper

Zubereitung

- Schil en hak de sjalotten fijn.
• Giet de olijfolie in de kom van de sausmaker.
• Voeg de sjalotten toe.
• Laat onafgedekt 10 minuten draaien op 100 °C.
- Voeg dan het gehakte pepertje, de tijm, maizena en het sap van de 2 sinaasappels toe.
• Zet het kookproces, afgedekt, 15 minuten verder op 100 °C.
• Breng op smaak en dien onmiddellijk op samen met uw gerecht.

PEPERSAUS

Voor een sauskom voor 4 personen

Zutaten

- 10 cl cognac
- 2 eetlepels zachte boter
- 20 cl vloeibare room
- 3 koffielepels kalfsfond
- 1 eetlepel gemalen peper

Zubereitung

- Giet de cognac in de kom van de sausmaker en kook 12 minuten op 85 °C.
• Bewaar in een kom.
- Doe de zachte boter in de kom van de sausmaker.
• Laat gedurende 2 minuten smelten op 70 °C.
- Voeg de cognac, de room en de kalfsfond toe.
• Laat nog gedurende 12 minuten draaien op 60 °C.
- Voeg de geplette peper toe en roer nog 2 minuten.

RAVIGOTESAUS

Für eine Schüssel Sauce für 4 Personen

Zoute sausen - NL

Zutaten

- Een hardgekookte ei
- 3 fijngesneden sjalotten
- 1 eetlepel olijfolie
- 2 eetlepels wijnazijn
- 10 cl room
- 2 theelepels maizena (of aardappelen)
- 15 cl gevogeltebouillon (of groentebouillon)
- Peterselle
- Dragon
- Bieslook
- Zout / Peper

Zubereitung

- 1 • Doe de olijfolie en de sjalotten in de kom van de sausmaker.
• Laat nog 5 minuten draaien op 90 °C.
- 2 • Voeg de azijn, de room, het zetmeel, de gevogelte (of groente) bouillon toe.
• Laat 10 minuten op 70 °C draaien.
- 3 • Plet het hardgekookte ei en voeg dit samen met de peterselle, dragon en bieslook toe aan de bereiding.
• Laat nog 1 minuut draaien op 75 °C.
• Breng op smaak.
• Dien warm op met groenten of met vlees.

AURORA SAUS

Für eine Schüssel Sauce für 4 Personen

Zoute sausen - NL

Zutaten

- 40 g boter
- 50 g bloem
- 50 cl melk
- 3 eetlepels tomatenpuree
- Muskaatnoot
- Zout
- Peper

Zubereitung

- 1 • Smelt de boter in de kom van de sausmaker gedurende 2 minuten op 50 °C.
- 2 • Voeg de bloem toe en laat de sausmaker nog 3 minuten draaien op 50 °C.
- 3 • Giet de melk, het zout, de peper, de nootmuskaat en de tomatenpuree erbij.
• Laat 20 minuten draaien op 90 °C.
• Onmiddellijk opdienen.

GROENE PAPERSAUS

Voor een sauskom voor 4 personen

Zutaten

- 3 eetlepels cognac
- 15 cl witte wijn
- 2 koffielepels maizena
- 15 cl gevogeltebouillon (of groentebouillon)
- 25 g groene peper

Zubereitung

- 1 • Giet de cognac en de witte wijn in de kom van de sausmaker.
• Breng aan de kook en laat de sausmaker 10 minuten onafgedekt draaien tot het vocht 1/4 is ingedikt.
- 2 • Los de maizena op in een beetje koud water; voeg dit toe aan de bereiding.
• Laat de sausmaker 3 minuten draaien op 100 °C.
- 3 • Voeg de boter en de groene peperrijes toe; stel de temperatuur 8 minuten in op 45 °C.
• Breng, indien nodig, nog op smaak.





BOURGUIGNONNE SAUS

Voor een sauskom voor 4 personen

Zoute sausen - NL

Zutaten

- 3 sjalotten
- 1 ui
- 1 teentje look
- 3 eetlepels zachte boter
- 3 eetlepels bloem
- 10 cl rode wijn
- 70 cl rundsbouillon
- 1 koffielepel gedroogde tijm
- Zout / Peper

Zubereitung

- Hak de sjalotten, het teentje knoflook en de ui fijn.
- Doe de in stukjes gesneden boter in de kom van de sausmaker, voeg het mengsel van knoflook, sjalotjes en ui toe.
• Laat gedurende 15 minuten koken op 90°C.
• Strooi de bloem erover.
- Giet er eerst de rode wijn en dan de bouillon erbij.
• Voeg de tijm toe en laat onafgedekt halveren op 95 °C.
• Breng, indien nodig, nog op smaak.

CREOOLSE SAUS

Voor een sauskom voor 4 personen

Zutaten

- 1 ui
- 1 klein gehakt pepertje of een koffielepel harissa
- 15 cl vleessaus of bouillon
- 2 koffielepels kerriepoeder
- 1 koffielepel suiker
- 1 snuifje saffraan
- 5 cl kokosmelk
- Zout

Zubereitung

- Schil de ui en hak deze fijn.
- Giet het vleesvocht en de ui in de kom van de sausmaker.
• Laat gedurende 15 minuten op 90 °C koken.
- Voeg de chilipeper, kerrie, suiker, saffraan, zout en kokosmelk toe aan de bereiding.
- Laat 25 minuten draaien op 90 °C.
• Breng, indien nodig, nog op smaak.
• Warm opdienen.



TOMATENSAUS MET KOMIJN

Voor een sauskom voor 4 personen

Zoute sausen - NL

Zutaten

- 6 eetlepels olie
- 6 lookkorrels
- 1 klein blikje tomatenpuree
- 4 g poedersuiker
- 1 puntje kaneel
- 1 koffielepel harissa
- 1 koffielepel komijn
- 1 eetlepel zachte paprika
- Zout / Peper
- 30 à 40 cl water afhankelijk van

Zubereitung

- Doe alle ingrediënten in de kom van de sausmaker, de olie, de gepelde en geplette knoflook, de tomatenpuree, de suiker, de kaneel, de harissa, de komijn, de paprika, het zout, de peper.
 - Doe alles in de kom van de sausmaker en laat 15 minuten draaien op 90 °C.
 - Voeg water toe en laat nog gedurende 20 minuten koken op 100 °C.
- Tips:
- U kunt deze saus in een stoofpot doen als u vlees of vis wilt koken en daarna weer gaan koken.
 - Voeg voor de vis het sap van een halve citroen toe.
 - Bij het koken van het vlees voegt u water toe zodat het vlees perfect gaar wordt.





SUPRÈME SAUS

Voor een sauskom voor 4 personen

Zoute sausen - NL

Zutaten

- 40 g boter in stukjes
- 40 g tarwebloem
- 50 cl gevogeltebouillon (of groentebouillon)
- 1 eidooier
- 50 g champignons, gehakt en apart gekookt
- 2 eetlepels room
- Zout / Peper
- Muskaatnoot

Zubereitung

- 1 • Doe de boter in de kom van de sausmaker gedurende 2 minuten op 45 °C.
- 2 • Voeg de bloem in kleine hoeveelheden toe.
• Laat nog 3 minuten koken op 45 °C.
- 3 • Voeg de gevogeltebouillon (of groentebouillon) toe.
• Laat gedurende 20 minuten koken op 90 °C.
• Voeg zout, peper en nootmuskaat toe.
- 4 • Voeg aan het einde van het koken 1 geperforeerde eidooier en 2 eetlepels verse room toe.
• Laat gedurende 2 minuten koken op 35 °C.
- 5 • Giet de saus over in de kom van de sausmaker.
• Voeg de champignons (in plakjes gesneden en apart gekookt) toe aan de bereiding.

BLONDE SAUS

Voor een sauskom voor 4 personen

Zutaten

- 40 g boter
- 40 g bloem
- 50 cl groentebouillon (of gevogeltebouillon)
- Zout / Peper

Zubereitung

- 1 • Doe de in stukken gesneden boter in de kom van de sausmaker op 45°.
• Als de boter gesmolten is strooi er dan de bloem over.
• Laat 6 minuten koken zodat het mengsel een gouden tint krijgt.
 - 2 • Voeg de bouillon toe.
• Laat gedurende 25 minuten koken op 80 °C.
• Voeg peper en zout toe.
- Tip:
Voor de bouillon kunt u, in water verdunde, geconcentreerde groente- of gevogelteblokjes gebruiken.



CITROENBOTERSAUS OF MOSTERDBOTERSAUS

Voor een sauskom voor 4 personen

Zutaten

- 100 g half gezouten boter
- 20 cl zure room
- 2 koffielepels citroensap
- 2 sprietjes bieslook
- Zout
- Peper

Zubereitung

- Doe de boter voor 2 minuten in de kom van de sausmaker op 45 °C
• Als de boter gesmolten is voeg er het citroensap bij.
• Laat gedurende 3 minuten draaien op 85 °C.
 - Voeg de room, zout en peper toe.
• Laat nog een minuut staan op 85 °C en dien onmiddellijk op.
• U kunt de mosterd er ook helemaal aan het einde van het koken bijvoegen.
- Variant: Doe er voor een mosterdbotersaus ongeveer een eetlepel mosterd bij.

Zoute sausen - NL



BECHAMELSAUS

Voor een sauskom voor 4 personen

Zutaten

- 40 g boter
- 50 g bloem
- 0 cl melk
- Zout
- Peper
- Muskaathout

Zubereitung

- Smelt de boter in de kom van de sausmaker gedurende 2 minuten op 50 °C.
- Voeg de bloem toe en laat de sausmaker nog 3 minuten draaien op 50 °C.
- Voeg de melk met het zout, de peper en de nootmuskaat toe en laat 20 minuten draaien op 90 °C.
• Onmiddellijk opdienen.

Zoute sausen - NL

SICILIAANSE TOMATENSAUS

Voor een sauskom voor 4 personen

Zutaten

- 6 eetlepel olijfolie
- 3 geplette knoflookkorrels
- 1 afgestreken eetlepel paprikapoeder
- 4 g suiker
- 1/2 koffielepel zout of 10 geplette ansjovis
- 1 koffielepel droge basilicum
- Peper
- Piment d'Espelette (Espelette peper)
- 140 g tomatenpuree
- 1 laurierblaadje
- 25 cl water

Zubereitung

- Doe olijfolie, geperste knoflook, paprika, peper, espelette peper, zout of ansjovis volgens uw smaak in de kom van de sausmaker.
• Programmeer 10 minuten op 70 °C.
- Voeg de tomatenpuree, suiker, basilicum en laurier toe aan de bereiding voor nog eens 15 minuten op 90 °C.
- Voeg 25 cl water toe.
• Laat 25 minuten koken op 90 °C.
• Dien onmiddellijk samen met de spaghetti op.

WITTE SAUS

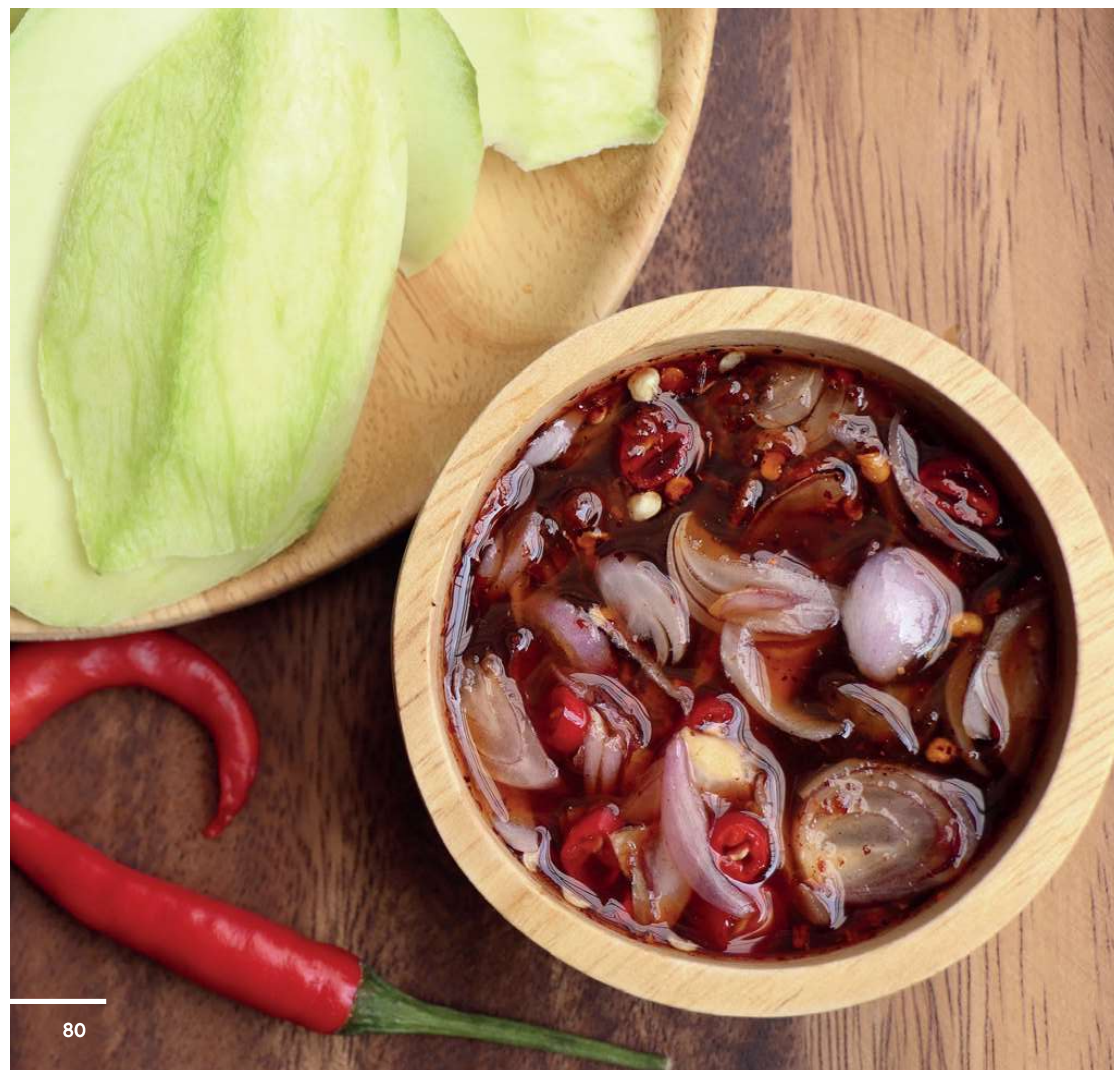
Für eine Schüssel Sauce für 4 Personen

Zutaten

- 40 g boter in stukjes 40 g tarwebloem
- 50 cl gevogelbouillon of groentebouillon
- Zout / Peper
- Muskaathout

Zubereitung

- Doe de boter in de kom van de sausmaker gedurende 2 minuten op 45 °C.
- Voeg de bloem in kleine hoeveelheden toe en laat nog 3 minuten draaien op 45 °C.
- Voeg de bouillon toe.
• Laat 20 minuten koken op 85 °C.
• Voeg het zout, de peper en de muskaathout toe.



SJALOTSAUS

Voor een sauskom voor 4 personen

Zoute sausen - NL

Zutaten

- 5 sjalotten
- 1 eetlepel zachte boter
- 1 eetlepel citroensap
- 2 hardgekookte eidooiers
- 10 cl vloeibare room
- 1 koffielepel gehakte peterselle
- Zout
- Peper

Zubereitung

- Schil de sjalotten en hak ze fijn.
• Giet de in stukjes gesneden boter en de sjalotten in de kom van de sausmaker.
• Laat 10 minuten koken op 90 °C.
- Stel de sausmaker in op 50 °C.
• Voeg het citroensap, de geplette hardgekookte eidooiers en de peterselle toe.
- Breng op smaak.
• Laat nog 5 minuten koken op 50 °C.
• Dien de saus samen met uw gerecht op.

MOUSSELINESAUS

Voor een sauskom voor 4 personen

Zutaten

- 2 eidooiers
- 1 eetlepel maizena
- 2 koffielepels citroensap
- 150 g zachte boter
- 1 stijf geklopt eiwit
- Zout / Peper

Zubereitung

- Doe de eidooiers, de maizena, het citroensap, zout en peper in de kom van de sausmaker.
• Stel de sausmaker in op 35 °C voor 5 minuten.
- Voeg de zachte boter toe en wacht nog 15 minuten.
- Na het verkrijgen van een romige consistentie, voorzichtig het geklopte eiwit erdoor roeren, niet te heftig.
• Deze saus kan bij groenten of vis worden gegeten.

TOMATENSAUS

Voor een sauskom voor 4 personen

Zutaten

- 4 eetlepel olijfolie
- 1 ui
- 400 g geplette en gepelde tomaten
- 1 koffielepel gedroogde basilicum
- 1 koffielepel peterselle
- 1 laurierblaadje

Zubereitung

- 1 • Schil en snijd de ui fijn, giet deze in de kom van de sausmaker met de olijfolie.
• Programmeer 20 minuten op 60 °C.
- 2 • Voeg de witte wijn toe aan de bereiding gedurende 5 minuten op 90 °C.
- 3 • Voeg de gepelde en geplette tomaat, laurier, basilicum, zout en peper toe.
• 30 minuten laten koken op 90 °C.
• Dien de saus samen met uw gerecht op.

Zoute sausen - NL

CHAMPIGNONSAUS (of boleten of cantharellen)

Voor een sauskom voor 4 personen

Zutaten

- 2 sjalotten
- 50 g zachte boter
- 1 eetlepel bloem
- 15 cl gevogeltebouillon
- 150 g champignons (of boleten of cantharellen)
- 1 eetlepel citroensap

Zubereitung

- 1 • Schil en hak de sjalotten fijn.
- 2 • Doe de stukjes boter en de sjalotten in de kom van de sausmaker.
• Laat 3 minuten koken op 70 °C;
- 3 • Voeg de bloem en de gevogeltebouillon toe.
• Verwarm totdat de saus indikt, ongeveer 20 minuten op 70 °C.
- 4 • Voeg de, vooraf gesneden en gekookte, warme champignons toe en het citroensap.
• Breng op smaak en serveer de saus samen met het gerecht.

Zoute sausen - NL

ROQUEFORTSAUS

Voor een sauskom voor 4 personen

Zutaten

- 50 cl room
- 1 eetlepel maizena
- 80 g roquefort
- 1 koffielepel gehakte bieslook
- Zout
- Peper

Zubereitung

- 1 • Doe de room en het zetmeel in een kom en klop stevig.
- 2 • Doe de mengeling van room en zetmeel in de kom van de sausmaker.
• Laat 10 minuten koken op 70 °C.
- 3 • Voeg er langzaam de stukjes roquefort kaas bij.
• Laat koken gedurende 8 minuten op 100 °C.
- 4 • Voeg de bieslook en het zout en de peper toe.
• Onmiddellijk opdienen.





UIENSAUS

Voor een sauskom voor 4 personen

Zoute sausen - NL

Zutaten

- 2 uien
- 2 eetlepels boter
- 1 eetlepel bloem
- 25 cl vloeibare room
- Zout
- Peper

Zubereitung

- 1 • Doe de eetlepel boter in de kom van de sausmaker en laat 2 minuten smelten op 45 °C.
- 2 • Schil de uien en hak ze fijn.
• Doe ze in de kom van de sausmaker. Laat 10 minuten draaien op 65 °C.
• Voeg een eetlepel bloem toe. Laat gedurende 3 minuten koken op 55 °C.
• Bewaar in een kom.
- 3 • Doe de vloeibare room en de uien in de kom van de sausmaker.
• Laat gedurende 3 minuten draaien op 60 °C.
• Breng op smaak en serveer de saus samen met het gerecht.

BEURRE BLANC SAUS

Voor een sauskom voor 4 personen

Zutaten

- 4 middelgrote, fijngehakte sjalotten
- 150 g boter
- 25 cl witte wijn
- Zout / Peper

Zubereitung

- 1 • Giet de witte wijn in de kom van de sausmaker, voeg de sjalotten toe, zout en peper.
• Laat 15 minuten koken op 90 °C.
 - 2 • Zet de sausmaker uit.
• Laat het mengsel ongeveer 10 minuten afkoelen in een kom.
 - 3 • Doe de bereiding terug in de kom op 60 °C en gedurende 15 minuten en voeg de boter in stukjes toe.
• De saus moet schuimig en gebonden zijn.
• Onmiddellijk opdienen.
- Variant: U kunt de witte wijn vervangen door rode wijn om vlees te begeleiden.

JAGERSSAUS

Voor een sauskom voor 4 personen

Zoute sausen - NL

Zutaten

- 2 sjalotten
- 3 cl cognac
- 5 cl droge witte wijn
- 10 cl bruine fond
- 20 g zachte boter
- 50 g verse champignons
- Dragon
- Zout
- Peper

Zubereitung

- 1 • Schil en hak de sjalotten fijn.
• Doe de cognac, witte wijn en sjalotten in de kom van de sausmaker.
• Laat 12 minuten inkoken op 85 °C.
- 2 • Voeg de bruine fond, de zachte boter, de in plakjes gesneden champignons (en eerder apart gekookt) toe aan de kom.
• Laat gedurende 7 minuten koken op 65 °C.
- 3 • Voeg de dragon toe.
• Laat nog 3 minuten draaien op 70 °C.
• Breng op smaak en dien op.

HOLLANDSE SAUS

Voor een sauskom voor 4 personen

Zutaten

- 4 eidooiers
- 2 koffielepels citroensap
- 1 eetlepel koud water
- 250 g zachte boter
- Zout
- Peper

Zubereitung

- 1 • Doe de vier eidooiers, het citroensap, een lepel koud water, zout en peper toe in de kom van de sausmaker.
• Programmeer op 70 °C en laat 3 minuten draaien.
- 2 • Voeg de stukjes boter toe. Laat nog 15 minuten draaien op 70 °C.
- 3 • Verlaag de temperatuur tot 40 °C, laat de sausmaker nog 3 minuten draaien.

BÉARNAISESAUS of CHORONSAUS

Voor een sauskom voor 4 personen

Zoute sausen - NL

Zutaten

- 2 fijngesneden sjalotten
- 1 boeketje dragon (voor de béarnaisesaus)
- 1 boeketje kervel (voor de béarnaisesaus)
- 3 eetlepels tomatenpuree (voor de choronsaus)
- 5 cl rode of witte wijnazijn
- 20 cl droge witte wijn
- 2 eidooiers
- 125 g zachte boter
- 1 eetlepel bieslook
- Zout
- Peper

Zubereitung

- 1 • Doe de sjalotten, kervel, dragon, zout, peper en azijn en witte wijn in de kom van de sausmaker en laat 20 minuten draaien op 100 °C.
 - 2 • Haal de kom uit de sausmaker en filter het mengsel door een zeef en druk goed aan.
• Laat gedurende een tiental minuten afkoelen.
 - 3 • Doe de afgekoelde vloeistof terug in de kom en voeg de eidooiers toe.
• Laat de sausmaker op 65 °C draaien.
 - 4 • Voeg de dragon en de kervel toe. Breng, indien nodig, nog op smaak.
• Laat de sausmaker nog 10 minuten op 40 °C draaien.
• Onmiddellijk opdienen want deze saus kan niet terug worden opgewarmd.
- Variant: Om een choronsaus te maken, vervangt u in stap 5 de kervel en de dragon door 3 eetlepels tomatenpuree.





NANTUUSAUS

Voor een sauskom voor 4 personen

Zoute sausen - NL

Zutaten

- 20 cl zure room
- 1 doos kreeftenbisque
- 20 cl melk
- 20 g boter
- 15 g bloem
- 1 eetlepel cognac
- 1 snuifje nootmuskaat
- Zout
- Peper

Zubereitung

- Smelt de boter 2 minuten in de kom van de sausmaker op 45 °C.
• Strooi de bloem in de kom en draai nog 3 minuten op 45 °C.
- Voeg de melk toe. Laat ongeveer 10 minuten op 90 °C draaien tot ze ingedikt is.
• Roer de room erdoor. Laat opnieuw draaien gedurende ongeveer 10 minuten op 80 °C.
• Voeg het zout, de peper en de muskaatnoot toe.
• Voeg de kreeftenbisque toe aan de bereiding.
- Laat 15 minuten draaien op 70 °C.
• Voeg de cognac toe.
• Zeer warm opdienen.
• Ideaal voor het toppen van knoedels of vis.

DIEPPOISE SAUS

Voor een sauskom voor 4 personen

Zutaten

- 40 g bloem
- 40 g boter
- 25 cl court bouillon van vis
- 25 cl melk
- 200 g gekookte en gepelde garnalen (of 200 g gekookte mosselen)
- Muskaatnoot
- Zout
- Peper

Zubereitung

- Doe de boter in de kom van de sausmaker gedurende 3 minuten op 45 °C.
- Strooi de bloem erover.
• Laat nog 3 minuten draaien op 45 °C.
- Voeg langzaam 25 cl melk en 25 cl bouillon toe en daarna zout, peper en nootmuskaat.
• Laat nog 20 minuten draaien op 85 °C.
• Voeg als de saus klaar is de gekookte en gepelde garnalen (of de gekookte mosselen) toe.
• Haal het mes uit de sausmaker en verwarm de bereiding opnieuw.
• Serveer met rijst of met vis.

Crédits

French Hollandaise sauce © Ildi / #190906679 © AdobeStock.com
Delicious Italian dessert © Nelea Reazanteva / #239130231 © AdobeStock.com
Poire chocolat © Naty Strawberry / #20256685 © AdobeStock.com
Christmas mulled red wine © Sea Wave / #290611441 © AdobeStock.com
Layered pistachio dark chocolate © Kristina Blokhin / #303916923 © AdobeStock.com
Bowl of homemade vanilla custard © chandlervid85 / #244938450 © AdobeStock.com
Bowl of alfredo - Italian pasta sauce © alex9500 / #177296352 © AdobeStock.com
chicken with orange sauce © Maksim Shebeko / #59448219 © AdobeStock.com
Basic french sauce bearnaise © losinstantes / #181851475 © AdobeStock.com
Sorrel sauce on wooden background © Юлия Коченкова / #273588185 © AdobeStock.com
Bowl of Thousand Island dressing © alex9500 / #310630058 © AdobeStock.com
Traditional curry and ingredients © Natalia Klenova / #225266896 © AdobeStock.com
Closeup of pork ribs grilled with BBQ sauce © Vasilij / #237311325 © AdobeStock.com
Plate of Steamed fish with curry sauce © JPC-PROD / #272621466 © AdobeStock.com
Mushrooms morel with sour cream sauce © Nataliia Sirobaba / #202966910 © AdobeStock.com
Fried foie gras © Maksim Toome / #191067189 © AdobeStock.com
Ail de raie sauce ravigote © Atlantis / #270862097 © AdobeStock.com
Spanish and Mexican food - Albondigas © elena_hramova / #295592644 © AdobeStock.com
pasta with cream fungi mushrooms © mirsky337 / #324899902 © AdobeStock.com
Mango and sweet fish sauce © oilso / #199953930 © AdobeStock.com
Nom de la Photo © Ксения Овчинникова / #324158099 © AdobeStock.com
Staffed Mushrooms with fresh dill © Photographe / #000000000 © AdobeStock.com
Spaghetti with white sauce © tbaric / #52699503 © AdobeStock.com
Chicken chasseur, classic french dish © FomaA / #204594393 © AdobeStock.com
Grilled Asparagus with hollandaise sauce © Nelea Reazanteva / #269667131 © AdobeStock.com
Steak with bearnaise sauce © fahrwasser / #396391778 © AdobeStock.com
Quenelle de brochet © FOOD-pictures / #35838485 © AdobeStock.com

miogo

Toutes les informations, dessins, croquis et images dans ce document relèvent de la propriété exclusive de SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION se réserve tous les droits relatifs à ses marques, créations et informations. Toute copie ou reproduction, par quelque moyen que ce soit, sera jugée et considérée comme une contrefaçon.

miogō