



Veloutésaus

Een van de klassieke moedersauzen: een fluweelzachte saus op basis van een lichte roux en heldere bouillon, ideaal als basis bij gevogelte, kalfsvlees of vis.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
5'	25'	4	Saus

Ingrediënten

50 gr boter
50 gr bloem
750 ml heldere kippen- of visbouillon (warm)
1 snuifje versgeraspte nootmuskaat
zout
versgemalen witte peper
scheutje room (optioneel)

Bereidingswijze

- 1.** Smelt de boter in een steelpan op een zacht vuur tot ze begint te schuimen. Laat ze niet kleuren.
- 2.** Strooi de bloem in een keer bij de boter en roer met een houten lepel tot een gladde, bleke roux. Laat de roux 2 a 3 minuten zachtjes garen zodat de meelsmaak verdwijnt, zonder dat ze verkleurt.
- 3.** Giet de warme bouillon er in kleine scheutjes bij. Roer telkens goed met een garde tot je een gladde massa krijgt voor je nieuwe bouillon toevoegt. Ga zo door tot alle bouillon is opgenomen.
- 4.** Laat de saus op een zacht vuur 15 a 20 minuten heel rustig pruttelen. Roer af en toe en schep het schuim langs de rand weg.
- 5.** Kruid met zout, witte peper en een snuifje nootmuskaat. Voeg eventueel een scheutje room toe voor extra rondheid.
- 6.** Zeef de saus door een fijne puntzeef voor een perfect gladde structuur.

Tip

Veloutésaus is de basis voor talloze afgeleide sauzen. Voeg room en een eierdooier toe voor een sauce supreme, of reduceer de saus verder met witte wijn voor een intensere smaak.

Lekker met

Gepocheerde kip, kalfsblanket of gestoomde vis