



## Ons vereenvoudigd kort overzicht

### 1<sup>STE</sup> GROTE BASISSAUS UIT DE KLASSIEKE KEUKEN

Deze fijne en smaakvolle bruine basissaus zal dienen als basis voor alle traditionele afleidingen, crèmesaus en stoofpotje.

#### De klassieke afleidingen:

- Bordelaise : sjalot - rode wijn - peper (gebroken) - tijm & laurier - **Demi-glace & Vleesglace** - citroensap - merg. (spéciaal voor gegrild rood vlees)
- Bourguignonne : bordelaise saus (zonder merg) + champignons - boter - cayennepeper
- Bigarade : suiker (karamel) - fruitazijn - sinaasappelsap - **Demi-glace** - zeste.
- Robert : ajuin - witte wijn - bloedsuiker - **Demi-glace** - mosterd.
- Charcutière : robert saus + augurken. (spéciaal voor gegrild varkensvlees)
- Jagerssaus : sjalot - witte wijn - champignons - **Tomatensaus & Demi-glace** - boter - kervel & dragon.
- Duivel : witte wijn of azijn - sjalot - **Demi-glace** - cayennepeper. (spéciaal voor gegrild kippenvlees en duiven)
- Madera : **Demi-glace** - Madera.
- Financière : Madera saus - truffelextract.
- Périgueux : Financière saus + truffelschaafsel.
- Italiaanse : **Demi-glace** - **Tomatensaus** - champignons - ham - peterselie, kervel, dragon.
- Lyonnaise : ajuin - witte wijn en azijn - **Demi-glace**.
- Portugaise : ajuin - **Tomatensaus** - look - **Demi-glace** - peterselie.
- Zingara : witte wijn - champignons - **Demi-glace** - **Tomatensaus** - **Kalfsfond** - ham - gekookte kalfstong - champignons - truffel. (spéciaal voor Kalfsvlees en Gevogelte)
- Grootmoeder : rode wijn - sjalot - **Demi-glace** - spek reepjes - champignons - zilver uitjes

#### De traditionele roomsaus:

Voor ± 1 L saus

4 dl warm water + 70 g **Demi-glace MINUTE HACO**, + 2 min zachtjes koken, + 6 dl volle room + 2 min zachtjes koken, ... + het gepast garnituur (Champignons - Groene peperkorrels - Pickles (blackwell) - Roquefort - Dragon - Mosterd - enz.)

#### De gebruikelijke stoofpotten:

Varkensstoverij, Goulash, Osso-buco, Navarin, enz.