

WARME SAUZEN BIJ VLEESCH EN VISCH

Vele van deze zijn reeds bij de soepen opgegeven, hier volgen nog enkele anderen.

AUGURKJESSAUS

Een lepel bloem en boter vermengd $\frac{1}{2}$ liter bouillon toegevoegd en 10 fijn gesneden augurken, benevens een lepeltje Worcestershiresaus.

GARNALENSAUS

Witte saus (pag. 122) in 't laatst vermengd met 200 à 250 gram garnalen en 1 á 2 eierdooiers.

KAPPERTJESSAUS

Witte saus vermengd met een fleschje kappertjes (deze mogen niet meekoken.)

ZURE EIERENSAUS

Een lepel boter en bloem op gewone wijze mengen en $\frac{1}{2}$ liter water of bouillon toevoegen en azijn of citroensap (dit laatste beter) even vóór het opdoen twee à drie eierdooiers er bij doen. Hiervoor de niet kokende saus bij de geklopte eidooiers doen, vooral voorzichtig, voor het schiften.

MIERIKSWORTELSAUS

Zelfde recept maar 1 à 2 lepels geraspte mierikswortel.

PETERSELIESAUS

Een lepel boter en bloem mengen, $\frac{1}{2}$ liter bouillon of vischwater toevoegen en in 't laatst $1\frac{1}{2}$ lepel fijn gehakte peterselie.

BOTERSAUS

Een lepel boter en bloem mengen $\frac{1}{2}$ liter bouillon of water er bij en in 't laatst nog $1\frac{1}{2}$ lepel boter er door geklopt.

ROZIJNTJESSAUS

De sultane rozijnen worden gaar gekookt, 150 gram, in weinig water met een stukje pijpkaneeel en 6 kruidnagels, dan 3 deciliter bessensap bijgevoegd en 2 deciliter wijn, een scheutje azijn en de noodige suiker, de saus wordt gebonden met sago of maizena. Hiervoor kan men ook zeer goed gebruiken, het nat van ingemaakte meloenschil of kwetsen, met of zonder de wijn. Deze saus smaakt goed bij osssetong of kalfstong. Bij varkenstongetjes is kerrie- of augurkensaus beter.

GEWELDE BOTER

150 gram boter, $1\frac{1}{2}$ deciliter warm water.

Men roert de boter tot room, tot zij wit ziet en knapt, en voegt dan langzaam het warme water bij, niet voor dat men ze moet gebruiken.

MOSTERDSAUS

Als botersaus, vóór het opdoen voegt men er naar smaak mosterd bij. Wil men zure mosterdsaus zoo kan men bij de botersaus wat azijn of een restant van mixed.-picklesaus doen (de saus die voor komkommers in het zuur gediend heeft), deze is dan zeer goed geschikt voor soepvleesch, varkensooren en pooten enz.