

## KOUDE SAUZEN BIJ VLEESCH EN VISCH

Zoo als het fruiten van bloem de clou vormt van de meeste warme sauzen, is het bereiden van mayonaise voor alle koude sauzen onontbeerlijk. Hiervan vormen alle andere sauzen slechts een variatie. Wij nemen dus eerst:

### MAYONAISE

Twee lepels boter of 35 gram, 4 lepels slaolie, twee eidooiers, azijn naar smaak, zout en een beetje suiker. De boter wordt tot room geroerd, zóó dat zij wit ziet en knapt bij het roeren, dan mengt men langzaam, wrijvende en kloppende naar één kant de olie er door, daarna de ongeklopte eidooiers en ten laatste, als zij goed dik is, droppelsgewijze den azijn, steeds zoo lang roerende, tot de saus zich weer vasthecht aan kom of bord, ten laatste zout en een beetje suiker. Is zij te dik zoo kan men water toevoegen.

Deze saus, waarvan de bereiding gemakkelijk geleerd wordt, maar vooral in de juiste volgorde moet geschieden, wordt veel in dezen vorm gebruikt, maar ook met andere dingen vermengd en verkrijgt dan allerlei prachtige uitheemsche namen, o.a.

### RAVIGOTTESAUS

De mayonaise vermengd met een theelepel mosterd, fijn gehakte augurken, uien, peterselie, kervel en dragon.

### TARTARENSAUS

De mayonaise vermengd met twee harde eidooiers, goed

fijn gehakt, mosterd en een paar uitjes of slalotten  
fijn gehakt.

#### DUIVELTJESSAUS

(BIJ KOUD VLEESCH)

De mayonaise vermengd met fijne uitjes, 2 harde  
en fijn gemaakte eieren, een paar lepels bruine jus  
of soya, een lepel Worcesterthiresaus of een lepel  
kerrie, een lepel suiker en gehakte peterselie,

#### ANSJOVISCHSAUS

Mayonaise vermengd met 10 geweekte en doorge-  
wreven ansjovisschen en een scheutje Worcesterthire-  
saus, benevens twee eidooiers fijn gewreven.

#### REMONLADESAUS

Mayonaise, vermengd met mosterd, gehakte augurken  
en kappertjes, een paar sjalotten en ansjovisschen  
fijn gehakt.

#### MIERIKSWORTELSAUS OF PEPERWORTEL

Mayonaise vermengd met fijn geraspten mierikswortel.

#### WORCESTERSHIRESAUS VAN LEA EN PERRINS

Deze saus, reeds vaak genoemd en veel gebruikt, kan  
men in alle comestibelwinkels verkrijgen of men kan  
zelf een navolging er van maken, die het geheele jaar  
goed blijft.

Men neemt hiervoor: dezelfde kruiden die voor  
kruidenazijn dienen (in elken hortus verkrijgbaar) thijm,  
majolein, de roode bladen van klaprozen, dragon,

pimpernet, peterselie, selderie, kervel, sterkers, boonenkruid enz. enz. en kookt dit in een gesloten pan, in  $1\frac{1}{2}$  liter water met 20 kruidnagels 2 stukken spaansche peper, en een stukje foelie ongeveer een half uur. Daarna zeeft men het en vermengt het met 6 groote tomaten. Deze tomaten zijn vooraf gaar gekookt en door een zeef gewreven, men laat nu alles nog even opkoken en voegt er zout en suiker naar verkiezing bij en één deciliter soya, is de saus niet sterk genoeg, zoo wordt er voorzichtig een beetje Cayenne peper bij gedaan (vooral niet te veel).

#### KRUIDENAZIJN

Bovengenoemde kruiden, zonder specerijen, worden op azijn getrokken, in flesschen of ander glazen voorwerp, (b.v. vischkom) goed gesloten, in de zon of op een warme plaats; vooral de roode klaprozen geven een mooie kleur, na eenige weken giet men de azijn door een zeef, kookt ze even op en kan ze dan het geheele jaar door bewaren.

#### WITTE SAUS

(BIJ VLEESCH, KOUD OF WARM, EN BIJ VERSCHILLENDE GROENTEN, ALS BLOEMKOOL ENZ.)

$\frac{1}{2}$  liter bouillon, of melk, of beide dooreen, 1 lepel tarwebloem, 1 lepel boter, zout.

De tarwebloem wordt met de boter gefruit en het kokende nat er langzaam al roerende bij gegoten, dit fruiten kan in een pannetje plaats hebben, men laat alles 10 minuten zachtjes doorkoken. (Men kan voor de helft room nemen maar deze pas het laatst bijvoegen.)