

ENKELE ANDERE KOUDE VLEESCHSAUZEN

Behalve de vele koude vleeschsauzen die een variatie zijn op mayonaise, zijn er enkele andere die op een andere wijze bereid worden, het zijn de

CHAUDFROID SAUZEN

(NAAR DEN KOK CHAUDFROID ALDUS GENOEMD EN NIET NAAR EEN WONDERDADIGE KOUDWARMEBEREIDING).

$\frac{1}{4}$ liter slagroom, $\frac{1}{2}$ liter geurige bouillon, 1 volle lepel bloem of 20 gram, 1 lepel boter, zout.

De boter wordt met bloem vermengd en met den bouillon tot saus gemaakt, men laat deze koud worden klopt den room tot slagroom ('t best stijf te krijgen wanneer zij in koud water of op ijs gestaan heeft, zonder te bevriezen) en roert er de saus koud doorheen. Deze grondvorm kan eindeloos gevarieerd worden, door toevoeging van allerlei kruiden en specerijen, men verzinne zelf maar eens iets.

