

VLADEN EN ZOETE SAUZEN

Zooals soepen en warme sauzen met elkaar verband houden, bestaat er ook verband tusschen vladen en zoete sauzen. Eigenlijk is een vla niets anders als een dikke saus, en maakt men vla tot saus door toevoeging van meer nat.

VANILLE VLA, VANILLE SAUS

$\frac{1}{2}$ liter melk 1 à 2 eidooiers, 1 lepel bloem, suiker naar smaak, weinig zout, $\frac{1}{4}$ stokje vanille.
Voor de bereiding zie men pag. 133 nagemaaakte vanilleroom.

CHOCOLADEVANILLEVLA

Zelfde hoeveelheden en bereiding als vanillevla maar met toevoeging van een volle lepel chocolade met een deel der koude melk aangelengd.

SCHUIMVLA, SCHUIMSAUS

Een halve liter rijnwijn of bessenwijn of bessensap, 2 à 3 eieren, een klein stokje kaneel, 2 lepels maizena, suiker. De wijn, of bessensap wordt met de suiker en kaneel gekookt en met de maizena dik gemaakt, daarna zet men ze af, klopt de eieren, het wit apart zeer stijf, daarna geel en wit bij elkaar en voegt de saus bij de eieren steeds roerend, de wijn mag niet kokend zijn. Daarna brengt men alles weer op het vuur en laat het, slaande met de garde flink in de hoogte komen, koken mag het niet meer. Onder een garde verstaat men een wit teenen bezempje, in Duitschland wordt het veel ge-

bruikt, heeft men er geen, zoo gebruikt men den eierklopper of garde van metaal, maar een teenen garde is beter.

CITROENVLA EN CITROENSAUS

Zelfde behandeling, maar met toevoeging van het sap van 2 citroenen en de schil van één, in plaats van kaneel, men neemt hiervoor bessenwijn (witte) of rijnwijn of water.

CRÊME BRULÉE

$\frac{1}{2}$ liter melk, 1 deciliter sterke koffie, $\frac{1}{2}$ lepel tarwebloem, 2 lepels boter, suiker, een half stokje vanille, 2 eierdooiers.

Men maakt een saus van de tarwebloem met de boter gemengd, melk, vanille en koffie, en houdt dit warm. Ondertusschen brandt men 100 gram suiker, men doet hiervoor een stukje boter in een pannetje, voegt de suiker er bij en laat ze licht bruin worden al roerende, men noemt dit caramel. De saus wordt bij deze gebrande suiker gedaan, die na eenigen tijd zich goed daarmee vermengt, al schijnt zij aanvankelijk geheel hard te worden, men neemt ze dan van de kachel af en roert ze bij de eierdooiers, met toevoeging van suiker, als men ze niet zoet genoeg vindt.

MARASQUIN SAUS, RHUMSAUS ENZ.

Men neemt voor de helft water, voor de helft likeur of rum, suiker naar smaak, en bindt dit met sago op de gewenschte dikte, naar verkiezing kan men er een geklopt eiwit bijvoegen. Warm dient de rhumsaus o.a. bij plumpudding.

SAUS VAN NAT VAN ABRIKOZEN, PERZIKEN,
KERSEN ENZ.

Het nat, dat deze vruchten in Weeksche flesschen ontwikkelen, of ook wel bij het confijten, kan zeer goed bij fijne puddingen dienst doen, naar smaak vermengd met citroensap of likeur, en aangelengd met een weinig sago of maizena, soms ook met een paar geklopte eiwitten.

