



Espagnolsaus bereiden



Inleiding

Een Spaanse saus (espagnolesaus) is een basissaus die voor vele doeleinden gebruikt kan worden. Deze saus wordt bijna nooit als een zelfstandige saus geserveerd.

Benodigde materialen

kookketel
snijplank
koksmes
afruimbakken
schuimspaan
haarzeef
passeerdoek
soeplouche
garde
weegschaal
litermaat

Receptuur

150 gram zonnebloemolie
300 gram vette mirepoix
200 gram tomatenpuree
10 liter bruine fond
500 gram bruine roux

Werkwijze

1. Leg de benodigde materialen en grondstoffen klaar voor gebruik.
2. Snij en was de vette mirepoix en doe deze in de verwarmde pan met olie.
3. Voeg nu de tomatenpuree toe en en verhit deze ongeveer twee minuten.
4. Voeg de bruine fond en de roux toe en breng deze al roerende aan de kook.
5. Zet de pan nu op een laag vuur en laat het geheel ongeveer drie uur inkoken.
6. Zeef de saus door een haarzeef in een schone pan en spoel de haarzeef weer schoon.
7. Leg opnieuw de haarzeef in een schone pan en plaats hierin een natte passeerdoek.
8. Giet de saus door de passeerdoek.
9. Breng de saus onder voortdurend roeren opnieuw aan de kook en laat het geheel twee minuten doorkoken.
10. Giet de saus over in een passende bak en koel deze zo snel mogelijk terug in een chillblaster.
11. De saus is nu klaar voor een verdere verwerking.
12. Reinig en desinfecteer alle gebruikte materialen, gereedschappen en de werkplek.

Tips

Als je niet in het bezit bent van een chillblaster, koel de saus dan zo snel mogelijk terug, bijvoorbeeld in een wasbak met koud stromend water. Zorg er dan wel voor dat inhoud van de pan verdeeld wordt over kleinere bakken om het terugkoelen zo snel mogelijk te laten verlopen.

Als je de saus langer wilt bewaren, kun je er voor kiezen om de saus te vacumeren. Hierdoor wordt de houdbaarheid aanzienlijk verlengd, mits er hygiënisch gewerkt wordt!

Resultaat

De handeling is goed uitgevoerd wanneer:

- de saus niet aangebrand is;
- geen klonten meer bevat;
- de gewenste smaak heeft.