



Périgordsaus met truffel en madeira

Een rijke, aardse Franse truffelsaus, ook bekend als sauce Périgieuse. Diep van smaak door de zwarte truffel en de zoete toets van madeira, perfect bij mooi vlees.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
10'	20'	4	Saus

Ingrediënten

100 ml madeira (of port)
200 ml krachtige kalfsfond of demi-glace
1 kleine zwarte truffel, fijngesneden of geschaafd
1 klontje koude boter
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Giet de madeira in een steelpannetje en laat op matig vuur inkoken tot ongeveer de helft, zo verdwijnt de alcohol en concentreert de smaak.
- 2.** Voeg de kalfsfond of demi-glace toe en laat opnieuw zachtjes inkoken tot je een mooie sausdikte hebt.
- 3.** Roer de fijngesneden truffel erdoor en laat nog heel even zachtjes trekken zonder te koken, zo blijft het aroma van de truffel bewaard.
- 4.** Monteer de saus van het vuur met een klontje koude boter voor een zijdezachte glans.
- 5.** Breng op smaak met peper en een klein beetje zout en serveer meteen warm.

Tip

Heb je geen verse truffel, gebruik dan een klein beetje truffeltapenade of enkele druppels goede truffelolie op het einde, maar overdrijf niet.

Lekker met

Tournedos, kalfsvlees, gevogelte of wild

Dranktip

Een stevige rode Bordeaux