



## Veloutésaus

*Een van de klassieke moedersauzen: een fluweelzachte saus op basis van een lichte roux en heldere bouillon, ideaal als basis bij gevogelte, kalfsvlees of vis.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>5'</b>	<b>25'</b>	<b>4</b>	<b>Saus</b>

### Ingrediënten

50 gr boter  
50 gr bloem  
750 ml heldere kippen- of visbouillon  
1 snuifje versgeraspte nootmuskaat  
zout  
versgemalen witte peper  
scheutje room (optioneel)

### Bereidingswijze

- 1.** Smelt de boter in een steelpan op een zacht vuur tot ze schuimt, maar laat ze niet kleuren.
- 2.** Strooi de bloem erin en roer met een houten lepel tot een gladde, bleke roux. Laat deze 2 à 3 minuten zachtjes garen zodat de meelsmaak verdwijnt, zonder dat de roux verkleurt.
- 3.** Giet de warme bouillon er in kleine scheutjes bij, telkens goed roerend met een garde tot je een gladde saus krijgt zonder klonters.
- 4.** Laat de saus op een zacht vuur zeker 15 à 20 minuten heel rustig pruttelen, af en toe roerend en het schuim aan de rand afscheppend.
- 5.** Kruid met zout, witte peper en een snuifje nootmuskaat. Voeg eventueel een scheutje room toe voor extra rondheid.
- 6.** Zeef de saus door een fijne zeef voor een perfect gladde structuur.

#### **Tip**

De veloutésaus is de basis voor talloze afgeleide sauzen: voeg room en eierdooier toe voor een sauce suprême.

#### **Lekker met**

Gepocheerde kip, kalfsblanket of gestoomde vis