



Bordelaisesaus

Een klassieke Franse rodewijnsaus uit Bordeaux, gebonden met kalfsfond en verfijnd met merg. De perfecte begeleider bij een gebakken entrecote.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	30'	4	Saus

Ingrediënten

- 2 sjalotten, fijngesnipperd
- 250 ml stevige rode Bordeaux
- 1 takje tijm
- 1 laurierblaadje
- 300 ml kalfsfond
- 40 gr merg uit een mergpijp (optioneel)
- 30 gr koude boter
- zout
- versgemalen peper

Bereidingswijze

- 1.** Doe de fijngesnipperde sjalot met de rode wijn, tijm en laurier in een steelpan.
- 2.** Laat dit op een matig vuur inkoken tot ongeveer een derde overblijft, zodat de wijnsmaak concentreert.
- 3.** Giet de kalfsfond erbij en laat verder inkoken tot een siroperige saus die een lepel licht bedekt.
- 4.** Zeef de saus door een fijne zeef om de sjalot en kruiden te verwijderen.
- 5.** Snijd het merg in kleine blokjes, pocheer ze kort in warm water en roer ze door de saus.
- 6.** Bind de saus buiten het vuur met de koude boter door blokje per blokje in te kloppen. Kruid met zout en peper.

Tip

Gebruik een wijn die je ook zou drinken; een slechte wijn geeft een slechte saus.

Lekker met

Gebakken entrecote, rundssteak of tournedos met frietjes

Dranktip

Dezelfde rode Bordeaux als in de saus

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)