

Een lekker sausje hoort erbij!

De lekkerste sauzen volgens de Belgen

Wij Belgen zijn grote fan van sauzen. Verse mayonaise, Belgische pickles, een 'gewone' vleesjus of een pittige pepersaus zetten we graag vaak op tafel. Want met een lekker sausje, smaakt alles altijd beter!

En al die heerlijke sausjes maak je makkelijk zélf. Je vindt op deze pagina vast een passende saus voor elke gelegenheid. Dit zijn jullie **absolute favorieten**:

Klassieke warme sauzen

Wij Belgen zijn echte Bourgondiërs: bij een goed stukje vlees of vis hoort een heerlijke saus!

Met deze klassiekers kom je al een heel eind:



Overige

[Pepersaus](#)



Overige

[Champignonsaus](#)



Overige

[Bearnaise](#)



Overige

[Homemade pindasaus](#)



Overige

[Basis passata](#)



Overige

Bechamelsaus

Koude sausjes

***Een zelfgemaakt sausje bij je frietjes, op je salade,... smaakt altijd beter.
En het is gezonder! Deze traditionele sausjes tover je eenvoudig & snel zelf in elkaar:***



Overige

[Homemade mayonaise](#)



Overige

[Homemade ketchup](#)



Overige

Cocktailsaus



Overige

Belgische pickles (piccalilly)



Overige

[Aioli](#)

Deze sauzen zijn perfect bij vis

Deze klassieke sausjes zijn de perfecte finishing touch bij jouw favoriet visgerecht. Probeer ze zeker eens met [zelfgemaakte fishsticks](#) of bij [homemade viskoekjes](#).



Overige

[Verse tartaar](#)



Overige

[Remouladesaus](#)



Bijgerechten
Overige

[Zelfgemaakte mosselsaus](#)



Overige

[Gezonde vissaus van citroen](#)

Zelf saus maken, easy

Genoeg gewatertand, aan de slag!

Nog wat inspiratie nodig voor je volgend smulfeestje? Want dacht je van:

- [De lekkerste Belgische klassiekers](#)
- [Spiesjes op de grill of op de barbecue](#)
- [Op-en-top bourgondische gerechten](#)



Heb jij een van deze recepten geprobeerd? Of heb je zelf nog tips of een vraag over de lekkerste sauzen volgens de belgen die je graag met ons wilt delen? Laat het zeker weten via [Facebook](#) of [Instagram](#) en gebruik de hashtag #lekkerspar.