



Saus binden, hoe doe je dat?

De perfecte dikte én textuur voor jouw sausjes

Je kent het wel. Je saus heeft een mooie kleur, hij smaakt heerlijk ... Maar hij is gewoonweg te dun.

Geen zorgen, met deze tips bind je je saus in 1-2-3!

Zuivel to the rescue!

Deze drie ingrediënten heb je meestal wel in je koelkast staan ... en ze maken je saus lekker stevig. Let altijd goed op dat je het mengsel niet te warm maakt of te lang laat koken, want dan kan het gaan schiften.

1. Boter

Koelkastkoude boter voeg je bij een saus die je ook graag wat rijker wil maken. Haal de pan van het vuur, en voeg één voor één blokjes boter toe. Roer, en zet de pan niet opnieuw op het vuur. Na een paar minuten is je saus klaar.

2. Room

Culinaire room is eerder dun, dus moet je sauzen waar je room aan toevoegt nog even laten doorkoken. Zo wordt het geheel dikker en krijgt het de typische, zachte roomsmak.

3. Eidooier

Deze methode is iets ingewikkelder, maar het resultaat is er zeker niet minder lekker om! Breng een pot water aan de kook en giet je saus in een glazen kom. Plaats hem nu boven het kokende water om hem au bain-marie te verwarmen. Voeg nu de eidooiers bij de saus en roer. Zo vermijd je dat de saus schift.



Zetmeel als bindmiddel

Zetmeel kun je makkelijk bewaren, en het transformeert je saus bovendien in een handomdraai. Je moet per liter ongebonden vloeistof 25 à 30 g zetmeel rekenen.

- **Aardappelzetmeel**

Bereid het aardappelzetmeel voor door het poeder te vermengen met een klein beetje water, tot het een papje wordt. Is de kooktijd van je saus afgelopen? Dan meng je het papje door je saus met een garde en laat je nog 's goed doorkoken.

- **Maïszetmeel**

De methode voor maïszetmeel is dezelfde als die voor aardappelzetmeel, maar Maïzena maakt je saus wel ondoorzichtig. Belangrijk om te weten: maïszetmeel kun je niet voor zure sauzen gebruiken, en het kan ook niet ingevroren worden.

- **Bloem**

Wij raden binden met bloem af, tenzij je met een roux aan de slag gaat. Op z'n eentje kan bloem een saus namelijk klonterig maken ... en dat wil toch niemand?



Inspiratie

Zin in een smakelijke saus? Wat dacht je van béarnaise-, champignon- of gorgonzolasaus? En we hebben nog meer voor je in petto...

Ontdek [hier](#) onze favoriete recepten voor de lekkerste sauzen.

