



Saus is de beste saus

Een smeuig receptenboek

Voor Heléna en Hektor

Leesexemplaar



Inleiding.....	9
----------------	---

Apero

Gewoon effe bijeen smijten

Romige garnaaldip	19
La Vie en Sauce (cocktailsaus)	21

Je gaat moeten snijden

De beste en semigezondste looksaus ooit.....	27
Mangosalsa!.....	29
Fetadip van de buurman.....	32
Pikante pindasaus of sataysaus.....	35

Je gaat moeten snijden én mixen

De besto pesto.....	41
Pistou	44
Amai mijne guac.....	47

Nou, daar gaat je voormiddag

Anchoïade enchantée	53
Aiaiai: ajvar.....	55

Voorgerecht

Koud en nu ook weer niet superongezond

Non, je ne vinaïregrette rien	63
Jordaanse sinaasappel-coleslaw	66
Tzatziki/cacık zonder diplomatische conflicten	69

Warm en vettig

Scampi buzara	75
Madame Champignon.....	78
Soupe au pistou	81

Hoofdgerecht

Friet- en kroketsauzen

Yum Yum-saus.....	89
(Knoflook)mayo.....	93
Extra knapperige tartaarsaus.....	95
Stoofvlees au vin.....	98

Sauzen voor bij aardappelen (puree telt ook)

Jus de boules.....	105
Makkelijke kaassaus.....	108
Moeilijke kaassaus.....	110
Brutalistische ratatouille.....	113

En daarmee pasta!

Spaghetti alla carbonara.....	119
Ravioles de Romans au pistou.....	122
Spaghettisauz.....	124

Dessert

Tiramisauz.....	131
Niet-stollende chocoladesauz.....	133
Easy Peachy-coulis.....	135

Saus Wiedersehen.....	137
-----------------------	-----

Dankwoord.....	141
----------------	-----

Inleiding



‘We hebben het toch maar weer goed.’

— mijn moeder, aan tafel

Ik ben een sausmens

IK HOU VAN SAUS: bij rauwe sopgroentjes, zoute frietjes, over tagliatelle of preistoemp. En over het leven. Die seconde langer knuffelen wanneer je dacht dat je zou loslaten. Dat allerlaatste glaasje op het terras onder vrienden. ‘Jouw liedje’ dat plots gespeeld wordt in de supermarkt. Die collega die hun werk prima doet en ook nog eens hilarisch is. Dat extra pompje andalouse dat ze bij de frituur knipogend op je *middelgroot pakske* spuiten. Obers die vanuit het niets opdagen met frietjes op een dansfeest! Twee bisnummers na een staande ovatie. Saus is applaus. Het *hoeft* niet per se, maar maakt elk moment smakelijker.

Saus zorgt voor binding en beroering in droge tijden. Of op zijn minst voor enthousiaste discussies aan de eettafel waarrond je zonet samen te veel hebt gegeten of in de keuken waar je samen staat te aperitieven, kakelen en kokerellen. Vrienden, burens en familieleden geven dan hun ongezouten meningen over saus! Sommigen eten hun pizza met mayo. Anderen combineren currysaus het liefst met feta. Nog anderen dippen dubbel (dat mag niet) of scheppen cocktailsaus, mayo én knoflooksaus op één bord (ik) omdat tafelen een symfonie is. Er zijn ook mensen die geen saus eten. Die negeren we beleefd.

We stellen ons vragen over polariserend taalgebruik rond sauzen. Zeg je stukjes of brokjes, of hou je het maar gewoon glad? Is het woord ‘smeren’ – of nog erger, ‘smeersel’ – het meest walgelijke woord ooit van de Nederlandse taal of ben ik *gevoelig*? Waarom gebruiken bepaalde restaurants het woordje ‘zalf’ alsof hun saus iets medicinaals is? En waarom hebben mensen het moeilijk met het woordje ‘vocht’, terwijl dat in principe niet slecht is behalve in je muren of je kelder?

10 Dan gaan we dieper. Wat is een dip en wat is een salsa? Is hummus eigenlijk saus of een puree? Is soep saus, enkel en alleen al omdat je erin kan soppen? Is mayo écht een goede haarconditioner? Wanneer wordt een dip een dressing en wanneer wordt moes een mousse? Is pudding doorgedreven roux? En wat met gesmolten kaas of roomijs: is de aggregatietoestand van tel om iets ‘saus’ te kunnen noemen? Welk effect heeft viscositeit op het sauspotentieel van pakweg een vanillecrème?

Newsflash: voor mij zijn het allemaal **sauzen**.

Zo kwekken we tot uren in de avond omdat samen koken en eten onze *love language* is, liefst met een sausje van kritisch entertainment en filosofie.

Waar haal ik de mosterd vandaan?

Noem me maar de smeuije Marcel Proust, want ik vergeet nooit een saus. Zowat alles wat vrienden, burens, kennissen, familieleden of collega’s me ooit voorschotelden, heb ik geproefd en onthouden. En als de saus verrukkelijk was (ik ben omgeven door verfijnde mensen met goede smaak),

heb ik meer dan waarschijnlijk gevraagd hoe hij werd gemaakt en hem thuis proberen te perfectioneren omdat ik niets lekkers kan loslaten. De sauzen brengen me terug naar de meest pivotale momenten in mijn leven: samen rondhangen met schoon volk.

Zo staan ajvar en buzara uit Kroatië, pistou, ratatouille en anchoïade uit de Provence en zelfs coleslaw uit Jordanië voor eeuwig op mijn menu. Van dichterbij in de buurt vergat ik nooit de fetadip van mijn burens, de mayo van een goede vriend, en de knoflooksaus van de zoon van de vroegere burens van mijn ouders van toen we allemaal nog in Duitsland woonden en niet verspreid over heel België. Thuis zag ik mijn moeder stoofvlees, spaghetti en gevulde champignons maken terwijl ik besloot dat knoflook dan maar overal in moest.

It takes a village to make a sauce.

Ook restaurants, food trucks en zelfs Het Internet spelen grote rollen in mijn sappige herinneringen – hoewel dat laatste flink kan tegenvallen (ik wil nooit meer iets horen over *whipped feta*). Andere sauzen in dit boek zijn dan weer experimenten ontstaan uit ontbrekende ingrediënten, onnozele woordspelingen en eerlijk gezegd, pure gemakzucht.

Iedereen kan sauzen!

Je denkt misschien dat sauzen maken moeilijk is? *I got you.*

Ten eerste, één simpel ingrediënt volstaat al om saus te hebben: sap van een citroen (sausfruit!), olijfolie, azijn, sojasaus, honing (bijensaus!), zure room, eigeel (kippen-saus!), cottage cheese (als het echt moet) of mosterd (als

de cottage cheese op is). En als je twee van die ingrediënten bij elkaar gooit, zoals olijfolie en azijn, ontstaat er iets magisch genaamd vinaigrette. Of als je mayo uit een potje met sambal oelek uit een potje (hé, potjes zijn oké!) mengt: samuraisaus!

Ten tweede, saus is flexibel: gooi wat natjes bij elkaar en je hebt een dip, leng aan en je hebt een dressing! Poeder boter en je hebt een roux, kook vleesnat in en je hebt jus! We zijn sausalisten. Elke saus telt mee: van goedkope tot dure potjes in de winkel naar makkelijke of moeilijke sausjes gemaakt in je eigen keuken.

12

Ten derde, ik zie recepten al heel mijn leven als een *suggestie*. Smaken zijn ook zo waanzinnig subjectief – ik bedoel maar, watersommeliers bestaan. En sommige mensen eten ketchup bij hun entrecote. Anderen doen platte kaas bij hun guacamole. Wat je ook doet (en ik doe mijn best om niet te oordelen), zorg er gewoon voor dat je basisingrediënten *fatsoenlijk* zijn. Hoe minder ingrediënten, hoe belangrijker ze zijn – dat is pure wiskunde (ik ben geen wetenschapper).

Soit. Telkens ik diagonaal door een kookboek of een online recept blader, denk ik maar aan een ding: hoe ver wil ik hierin gaan? Heb ik tijd? Energie? Alle ingrediënten in huis of iets soortgelijks? Kan je bakboter eigenlijk vervangen door margarine? Of tomatenpuree door ketchup? *Moeten die sesamzaadjes daar nu echt op?*

Ik begrijp het dus honderd procent als je deze sausrecepten zou aanpassen, veranderen, of vergemakkelijken. Meer nog, ik moedig het aan!

Tot slot, iedereen kan sauzen – niet alleen mensen die simpelweg geen goesting of smaak hebben, maar ook personen die niet zomaar *eender wat* kunnen, mogen of willen eten. De nodige vervangers worden daarom met graagte meegegeven bij een aantal recepten in dit boek.

Of ja, je denkt misschien dat sauzen maken makkelijk is? Dan is dit boek voor jou een ponykamp!

