BELFOND

ARTISANALE FONDS GEMAAKT IN BELGIË



EEN SAUS MAKEN ZOALS OP RESTAURANT? ECHT NIET ZO MOEILIJK!



ZONDER SMAAK-VERSTERKERS

Bij een lekkere stukje vlees of vis, hoort een lekkere saus! In enkele minuten tijd kan je zelf een verse saus op tafel toveren. In dit boekje staan enkele sausrecepten die iedereen kan maken met eenvoudige ingrediënten.

Vraag je je af wat het geheim is van een heerlijke saus zoals op restaurant? Het antwoord is een goede fond. Het is immers de basis van elke lekkere saus. Onze fonds worden nog op de artisanale manier gemaakt, door beenderen, groenten en kruiden langzaam te garen. Doordat er amper zout gebruikt wordt, kan je de saus naar eigen smaak afwerken!

Laat je creativiteit de vrije loop en experimenteer met kruiden en afwerkingen!


EEN STERK
GERECHT BEGINT
MET EEN STERKE
BASIS!

PEPERSAUS

INGREDIENTEN

- 1 potje Belfond (rund of gevogelte naargelang het gerecht)
- 2 eetlepels whisky of cognac
- 2 eetlepels peperbolletjes
- 150ml room
- Peper & zout

BEREIDING

1. Braad het vlees aan in de pan.
2. Neem het eruit en hou warm.
3. Blus het aanbaksel met de fond, laat 1/3 inkoken samen met de whisky of cognac.
4. Voeg de peperbolletjes toe.
5. Voeg de room toe en laat inkoken tot de gewenste sausdikte.
6. Breng de saus verder op smaak met peper & zout.

TIP: In dit recept kan je ook gebruik maken van groene peperbolletjes, die een milde kruidige pepersmaak hebben. Je kan ze gedroogd of op sap terugvinden in de supermarkt. Lekker bij een stuk vlees (biefstuk, entrecote, tournedos, kipfilet, ...) met een fris slaatje en frietjes.







CHAMPIGNONSAUS

INGREDIENTEN

- 1 potje Belfond (kalf, gevogelte of vis, naargelang het gerecht)

- 125g champignons
- 1 teentje knoflook
- 50ml cognac
- 250ml room
- Peper, zout & peterselie
- Citroensap

TIP: Deze roomsaus is een veelzijdige saus en past bij nagenoeg alle gerechten: vis, vlees, gevogelte, wild of een verrukkelijke pasta!

BEREIDING

1. Snij de champignons in kwarten en bak ze.
2. Plet het teentje look en meng het onder de gebakken champignons, laat meestoven.
3. Schenk er een scheut cognac bij en flambeer de champignons.
4. Voeg de fond toe en laat zachtjes koken.
5. Schenk de room in de saus en laat ze enkele minuten inkoken.
6. Proef en kruid de saus af met peper, zout, citroensap en verse peterselie.



JAGERSAUS

INGREDIENTEN

- 1 potje Belfond (runds- of kalfsfond)
- 2 fijngesnipperde sjalotten
- 100 gr gerookte spekblokjes
- 150 ml rode wijn
- 1 takje tijm
- 2 blaadjes laurier
- 250 gr champignons
- Peper & zout
- 1 klontje boter



BEREIDING

1. Smelt wat boter in de braadpan en fruit de sjalotten. Voeg even later de spekblokjes toe.
2. Overgiet met de rode wijn en voeg een takje tijm en 2 blaadjes laurier toe. Laat inkoken.
3. Voeg de bruine rundsfond toe en laat de saus een tiental minuten verder pruttelen.
4. Snijd de champignons in kwartjes en bak even aan. Voeg ze vervolgens toe aan de saus. Kruid af met peper & zout.
5. Neem de pan van het vuur en monteer de saus door er een klontje boter onder te roeren.





MOSTERDSAUS

INGREDIENTEN

- 1 potje Belfond (rund, gevogelte of vis, naargelang het gerecht)
- 1 sjalot
- 1 teentje knoflook
- 1 eetlepel mosterd naar keuze
- 100ml room
- Peper, zout & citroensap

BEREIDING

1. Fruit de gesnipperde sjalot en het teentje look in een scheutje olijfolie.
2. Voeg de fond toe en laat inkoken.
3. Zeef de saus.
4. Roer de mosterd door de saus.
5. Voeg de room toe en laat de saus verder inkoken, kruid bij met peper, zout en een beetje citroensap.

TIP: Bij varkensvlees of gevogelte kan er ook wat honing & tijm aan de saus toegevoegd worden.



PORTOSAUS

INGREDIENTEN

- 1 potje Belfond (wild, rund of lam, naargelang het gerecht)
- 1 fijngesnipperde ui
- 150 ml rode porto
- 1 klontje boter
- Peper, zout & suiker

TIP: Voeg bij een heerlijk stukje wild 1 eetlepel azijn en 1 eetlepel veenbessen- of rode vruchtenconfituur toe!

BEREIDING

1. Fruit de gesnipperde ui in een klontje boter.
2. Voeg de porto toe en laat 1/3 inkoken.
3. Voeg het potje fond van Belfond toe.
4. Breng op smaak met peper, zout en eventueel wat suiker.
5. De saus eventueel verder indikken met maïzena tot de gewenste dikte.
6. Roer een klein klontje koude boter onder de saus.







ROZEMARIJNSAUS

INGREDIENTEN

- 1 potje Belfond (lam, rund of wild, naargelang het gerecht)
- 1 sjalot
- 1 teentje look
- 1 tak rozemarijn
- 100ml rode wijn
- 1 eetlepel balsamicoazijn
- 1 eetlepel honing
- Klontje boter
- Peper & zout

TIP: Bij varkensvlees kan je de rode wijn vervangen door witte wijn en een scheutje room. Voeg ook 1 eetlepel mosterd toe. Gebruik hierbij een blanke kalfsfond van Belfond.

BEREIDING

1. Stoof de sjalotten, look en rozemarijn aan in de boter.
2. Blus af met de rode wijn, voeg de balsamicoazijn toe en laat inkoken.
3. Voeg de fond toe en laat mee inkoken tot de saus dikt.
4. Voeg de honing toe.
5. Zeef de saus en kruid af met peper, zout en werk af met een klontje boter.



KLASSIEKE WILDSAUS

INGREDIENTEN

- 1 potje Belfond (wildfond)
- 100 ml rode wijn
- 50 ml porto
- 150ml room
- Peper & zout

TIP: Voor een nog intensere smaak, kan je 2 takjes verse tijm, 1 blaadje laurier, 2 geplette jeneverbessen en 2 eetlepels veenbessencompote toevoegen aan dit recept en de room weglaten!

BEREIDING

1. Bijhorend vlees bakken, uit de pan halen en warm houden.
2. Pan blussen met wildfond van Belfond, wijn en porto.
3. Roer de aanbaksels los en breng de saus aan de kook.
4. Laat ongeveer 1/3 inkoken.
5. Room toevoegen en verder inkoken tot de gewenste sausdikte.
6. Breng de saus op smaak met peper & zout.







WILDSAUS MET CHOCOLADE

INGREDIENTEN

- 1 potje Belfond (wildfond)
- 3 eetlepels kristalsuiker
- 100 ml rode porto
- 100 ml rode wijn
- 1 eetlepel balsamicoazijn
- 2 takjes tijm
- 1 blaadje laurier
- 1 stukje chocolade
- 50g boter
- Peper & zout



BEREIDING

1. Bedek de bodem van een pan volledig met suiker en laat deze karamelliseren op een zacht vuurtje.
2. Voeg de porto, wijn en balsamicoazijn toe samen met de tijm en laurier en laat dit inkoken tot de helft.
3. Bijhorend vlees bakken en uit de pan halen. Blus het aanbaksel van het vlees met de ingekookte saus en roer los.
4. Voeg de wildfond van Belfond toe en laat 1/3 inkoken.
5. Zeef de saus en dik eventueel in met wat maïzena. Voeg een stukje chocolade toe en laat het smelten in de saus.
6. Roer de koude boter onder de saus.
7. Breng op smaak met peper en zout.

WITTE WIJNSAUS

INGREDIENTEN

1 potje Belfond (visfumet)
- 200ml witte wijn
- 200ml room
- 1 ui
- 2 takjes tijm
- 2 blaadjes laurier
- Peper, zout & citroensap

TIP: Voeg een eetlepel graantjesmosterd toe voor een mosterdsaus, of werk de saus af met wat grijze garnalen!

BEREIDING

1. Fruit de fijngesneden ui in wat boter, samen met de tijm en laurier.
2. Voeg de witte wijn toe en laat deze 1/3de inkoken.
3. Voeg de visfumet en de room toe, en laat deze 1/3 inkoken.
4. Zeef de saus en kruid ze af met peper, zout en wat citroensap.





BELFOND

Bij Belfond weten we dat goed koken begint bij een goede basis. Een fond die gemaakt wordt van eerlijke en verse ingrediënten. Samen met de langzame en toegewijde bereiding, zorgt dit voor een kwalitatief topproduct. Onze fonds laten de pure smaak van de ingrediënten spreken. Daarom voegen we geen smaakversterkers of -extracten toe, we hebben tenslotte niets te verbergen!

ARTISANALE FONDS GEMAAKT IN BELGIË



INFO@BELFOND.BE - WWW.BELFOND.BE