

## Witte Wijn Saus

2 gesnipperde sjalotjes  
200 ml zoete witte wijn  
150 g koude boter  
½ bosje peterselie



Doe de sjalotjes met de witte wijn in een steelpan.  
Kook 8 minuten op middel hoog vuur tot er een bodempje van 25 ml over is.  
Zeef de sjalotten uit de wijn en doe de wijn terug in de pan.  
Zet de pan met wijn op laag vuur en klop met een garde de boter in blokjes erdoor.  
Breng op smaak met fijn gesneden peterselie, peper en zout.

## Sinaasappel-Champignon Saus (met kip)



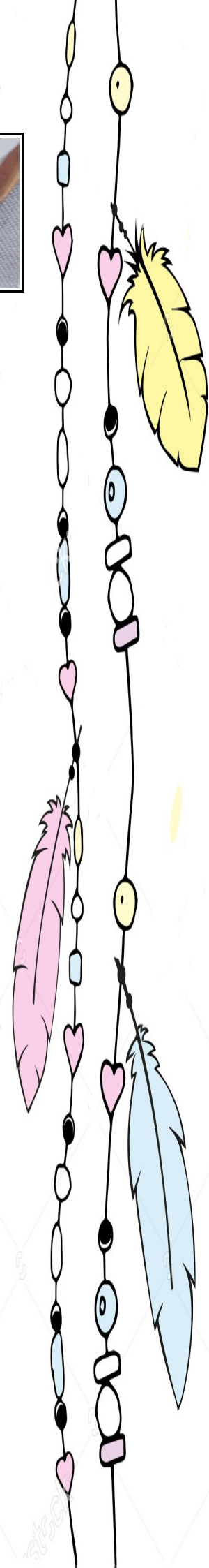
½ tl kerriepoeder  
2 sinaasappels  
1 tl kaneel  
250 g champignons  
1 blikje mandarijnen

Bestrooi de kip met de kerriepoeder, peper en zout.  
Verhit boter en bak de kip goudbruin.  
Boen de sinaasappels schoon en rasp ½ el van de schil. Pers de sinaasappels en voeg deze samen met de kaneel bij de kip. Leg het deksel op de pan en stooft in 30 minuten. Veeg de champignons schoon en snijd deze in plakjes.  
Giet de mandarijnen af en voeg eventueel nog wat sap bij de kip. Voeg de champignons, de mandarijntjes en de sinaasappelrasp bij de kip. Stooft nog 10 minuten met het deksel erop.  
\*Lekker met boontjes en rijst.

## Kerriesaus met Mango

1 el olie  
1 l kerriepoeder  
1 el bloem  
200 ml kokosmelk  
1 tl sambal  
½ bouillonblokjes  
1 mango

Verhit de olie in een pan en fruit de kerriepoeder en de bloem 2 minuten.  
Voeg de kokosmelk, sambal, het bouillonblokjes en 50 ml water toe.  
Breng aan de kook en laat 5 minuten op laag vuur zachtjes koken.  
Schil de mango en snijd in kleine blokjes en voeg deze toe aan de saus.  
Breng op smaak met peper en zout.

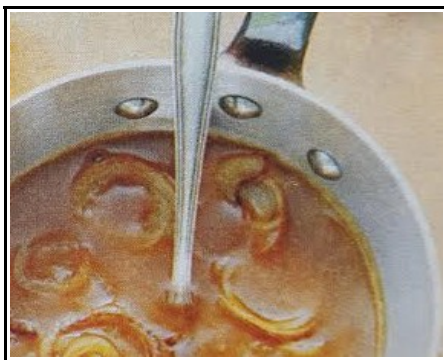


## Chinese Zoet Zure Saus

- 3 cm gember
- 1 el olijfolie
- 1 teentje knoflook
- 2 el ketchup
- 2 el azijn
- 2 el sojasaus
- 1 el maizena
- 1 el bruine basterd suiker
- 200 g ananas, in blokjes



Snijd de gember fijn, verhit olie in de pas en fruit de gember en knoflook 1 minuut. Voeg de ketchup, azijn, sojasaus, maizena, suiker en ananas met een beetje siroop toe. Breng de saus aan de kook en laat 3 minuten zachtjes koken op laag vuur. Roer regelmatig.



## Saus met zoet bier

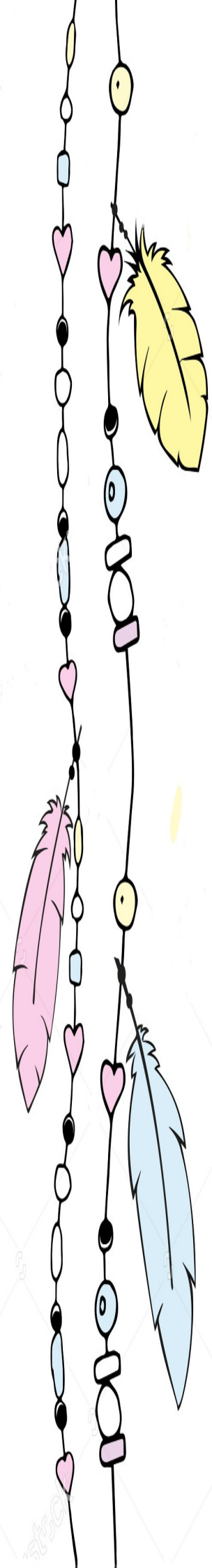
- 25 g boter
- 2 uien, in ringen
- 1 el bloem
- 1 flesje oud bruin bier
- 1 laurier blaadje
- ½ bouillonblokje
- 1 kruidnagel

Verhit de boter in een pan, bak de ui en voeg de bloem toe. Voeg het bier, laurierblaadje, bouillonblokje en de kruidnagel toe. Breng aan de kook en laat 8 minuten op middelhoog vuur inkoken. Verwijder het laurierblaadje en de kruidnagel.

## Cidersaus met appeltjes

- 1 stevige appel
- 30 g boter
- 1 el bruine basterdsuiker
- 1 flesje cider (230 ml, Jillz Sparkling)
- 1 mespuntje nootmuskaat

Schil de appel en snijd in stukjes. Verhit de boter in een pan en bak de appelstukjes 4 minuten op middelhoog vuur. Voeg de suiker en zout toe en bak nog 3-4 minuten tot de suiker is gekaramelliseerd. Blus af met de cider en laat de saus 7 minuten inkoken. Breng op smaak met de nootmuskaat, peper en zout.



# Stroganoff Saus

- 1 el olijfolie
- 1 ui, gesnipperd
- 250 g champignons
- 1 teentje knoflook
- 250 ml slagroom
- 1 el mosterd

Verhit de olie in een pan en fruit de ui aan. Snij de champignons in plakjes en voeg deze samen met de knoflook toe. Voeg de slagroom, peper en zout toe en laat 5 minuten zachtjes koken. Voeg de mosterd toe en warm nog 2 minuten door.

