



Périgordsaus met truffel en madeira

Een rijke, aardse Franse truffelsaus, ook bekend als sauce Périgieuse. Diep van smaak door de zwarte truffel en de zoete toets van madeira, perfect bij mooi vlees.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
10'	20'	4	Saus

Ingrediënten

100 ml madeira (of port)
200 ml krachtige kalfsfond of demi-glace
1 kleine zwarte truffel, fijngesneden of dun geschaafd
15 gr koude boter
versgemalen zwarte peper
zout

Bereidingswijze

- 1.** Giet de madeira in een steelpan en laat op matig vuur inkoken tot ongeveer de helft. Zo verdwijnt de alcohol en concentreert de smaak.
- 2.** Voeg de kalfsfond of demi-glace toe en laat opnieuw zachtjes inkoken tot je een mooie sausdikte bekomt.
- 3.** Roer de fijngesneden truffel erdoor en laat nog een minuutje heel zachtjes trekken zonder te koken. Zo blijft het aroma van de truffel bewaard.
- 4.** Neem de pan van het vuur en monteer de saus met de koude boter door ze in stukjes toe te voegen en rustig door te roeren tot een zijdezachte, glanzende saus.
- 5.** Breng op smaak met versgemalen zwarte peper en een weinig zout. Serveer meteen warm.

Tip

Heb je geen verse truffel, gebruik dan een kleine hoeveelheid truffeltapenade of enkele druppels goede truffelolie op het einde. Overdrijf hiermee niet, want de smaak is erg intens.

Lekker met

Tournedos, kalfsvlees, gevogelte of wild

Dranktip

Een stevige rode Bordeaux