



Bordelaisesaus

Een klassieke Franse rodewijnsaus uit Bordeaux, gebonden met kalfsfond en verfijnd met merg. De perfecte begeleider bij een gebakken entrecote of tournedos.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
10'	30'	4	Saus

Ingrediënten

2 sjalotten, fijngesnipperd
250 ml stevige rode Bordeaux
1 takje tijm
1 laurierblad
300 ml kalfsfond
40 gr merg uit een mergpijp (optioneel)
30 gr koude boter, in blokjes gesneden
zout
versgemalen zwarte peper

Bereidingswijze

- 1.** Doe de fijngesnipperde sjalotten samen met de rode wijn, het takje tijm en het laurierblad in een steelpan.
- 2.** Breng op een matig vuur aan de kook en laat inkoken tot ongeveer een derde van het vocht overblijft. Dit duurt ongeveer 10 minuten.
- 3.** Giet de kalfsfond erbij en laat verder inkoken op een zacht vuur tot een licht siroperige saus die een lepel dun bedekt. Reken nog ongeveer 15 minuten.
- 4.** Zeef de saus door een fijne puntzeef en verwijder zo de sjalotten en kruiden.
- 5.** Snijd het merg in kleine blokjes en pocheer ze 1 tot 2 minuten in licht gezouten, heet maar niet kokend water. Schep ze uit het water en roer voorzichtig door de warme saus.
- 6.** Haal de pan van het vuur. Klop de koude boterblokjes er een voor een door tot de saus glanzend en gebonden is. Breng op smaak met zout en versgemalen zwarte peper. Serveer onmiddellijk.

Tip

Gebruik uitsluitend een wijn die je ook zelf zou drinken. Een matige wijn geeft een matige saus, en dat is in een zo eenvoudige bereiding meteen te proeven.

Lekker met

Gebakken entrecote, rundssteak of tournedos, eventueel met frietjes of gegratineerde aardappelen

Dranktip

Dezelfde rode Bordeaux als gebruikt in de saus