



SAUCE ROBERT

Niveau: Gemiddeld

Land van herkomst: Frankrijk

Gang: Klassieke saus

Hoeveelheid: ± 300 ml

Tijd: 45 minuten

Ingrediënten:

- **2 grote sjalotten, zeer fijn gesnipperd**
- **30 gram boter**
- **150 ml droge witte wijn**
- **350 ml krachtige bruine kalfsfond of demi-glace**
- **1½ el Dijonmosterd**
- **1 tl scherpe Franse mosterd, eventueel**
- **1 tl wittewijnazijn**
- **½ tl suiker**
- **20 gram koude boter**
- **versgemalen zwarte peper**
- **fijn zeezout, indien nodig**

Bereiding:

1. De sjalotten

- Smelt 30 gram boter in een kleine, zware pan. Voeg de sjalotten toe en laat ze op middelhoog vuur rustig garen. Laat ze licht tot middelmatig bruin kleuren. Neem hier gerust 8–10 minuten voor. Ze mogen absoluut niet verbranden.

2. De wijnreductie

- Blus af met de witte wijn en voeg de wittewijnazijn toe. Schraap eventuele aanbaksels van de bodem los.
- Laat dit vervolgens bijna volledig inkoken. Je wilt uiteindelijk nog maar een paar eetlepels geconcentreerd vocht overhouden.

3. De bruine fond

- Voeg de bruine kalfsfond of demi-glace toe. Laat de saus zonder deksel rustig reduceren tot ongeveer 250–275 ml.
- Hier zit het geheim van de donkere Sauce Robert. Niet te snel werken. De fond moet geconcentreerd worden totdat hij een diepe bruine kleur, glans en volle vleessmaak heeft.

4. Mosterd

- Roer de Dijonmosterd en eventueel de scherpe Franse mosterd erdoor. Voeg de suiker toe om het zuur van de wijn en azijn mooi af te ronden.
- Laat de saus nog ongeveer 2–3 minuten heel zachtjes trekken, maar laat hem vanaf dit moment niet meer hard koken.

5. Afwerken

- Zeef de saus voor een mooie, restaurantwaardige structuur. Druk eventueel met de achterkant van een lepel wat vocht uit de sjalotten.
- Haal de pan van het vuur en klop de 20 gram ijskoude boter door de saus.
- Proef en corrigeer eventueel met een klein beetje zout, peper of een paar druppels azijn.

Een kleine professionele truc

- *Als je een écht mooie donkere kleur wilt, zou ik demi-glace gebruiken in plaats van gewone kalfsfond. Met een goede demi-glace krijg je die diepe kleur en concentratie veel gemakkelijker.*
- *Bind de saus niet met bloem of maïzena. De juiste consistentie hoort uit de reductie en de boter te komen.*

Bon appétit!