

Bron: zelfmaakrecepten.nl (met kleine aanpassingen door Jan Boeren)

# Bechamel, roux, ragout en salpicon

Sauzen in de Franse keuken dateren uit de Middeleeuwen. Er waren vele honderden sauzen in het culinaire repertoire. In de 'klassieke' Franse keuken (19de en 20ste eeuw tot nouvelle cuisine), waren sauzen een belangrijke kenmerk van de Franse keuken.

In het begin van de 19e eeuw, creëerde chef-kok Antonin Carême een uitgebreide lijst van sauzen, waarvan vele originele recepten. Het is onbekend voor hoeveel sauzen Carême verantwoordelijk is, maar naar schatting voor honderden. In de late 19e eeuw en begin 20ste eeuw, consolideerde chef-kok Auguste Escoffier de lijst tot vijf moeder sauzen. Dit zijn:

- Sauce Bechamel, op basis van melk, verdikt met een witte roux.
- Sauce Espagnole, een versterkte bruine kalfsfond saus.
- Sauce Veloute, witte saus op basis van een fond, gebonden met een roux of liaison.
- Sauce Hollandaise, een emulsie van eigeel, boter en citroen of azijn.
- Sauce Tomate, saus op basis van tomaten.

Op deze basis zijn er vele variaties. Zo kan Bechamel worden gemaakt tot Mornay saus door toevoeging van gemalen kaas en Espagnole wordt Bordelaise met toevoeging van ingekookte rode wijn, sjalotten en gepocheerde rundvlees beenmerg.





## Bechamelsaus

Bechamelsaus oftewel witte saus is een saus die in veel keukens wordt gebruikt als basissaus, bijvoorbeeld in de Franse en in de Italiaanse keuken.

De eerste bechamelsaus werd gemaakt door kalfsvlees en kruiden langzaam in melk te smoren, waarbij extra room werd toegevoegd. De eerste vermelding onder deze naam verscheen in *Le Cuisinier François*, (gepubliceerd in 1651) door de kok van Lodewijk XIV, François Pierre (de) La Varenne (1615 – 1678). Dit boek beleefde 30 uitgaven in de volgende 75 jaar en vestigde daarmee de Franse keuken. De saus kreeg zijn naam om een hoveling en financier te vleien, Louis de Béchamel, markies van Nointel (1630 – 1703), ook ooit opzichter van Bretagne, die vaak onterecht als de uitvinder van de saus wordt aangewezen.

Het is een saus op basis van boter en bloem. De boter wordt eerst verhit. Vervolgens wordt er bloem aan toegevoegd, zodat er de zogenaamde roux ontstaat. Deze roux kan naargelang de gaartijd blank, blond of bruin zijn. Dit heeft een effect op de kleur van de saus. Het gegaarde mengsel wordt vervolgens verdund met melk. Meestal wordt er een verhouding gebruikt van één deel boter, één deel bloem en tien delen melk. De eerste hoeveelheid melk moet in zeer kleine beetjes worden toegevoegd, waarna telkens wordt geroerd, omdat de saus anders gemakkelijk gaat klonteren. Daarbij wordt het vuur zeer laag, of zelfs helemaal afgezet. Na toevoeging van de laatste melk moet de saus nog even opkomen (kort koken) om de bloem helemaal gaar te laten worden. De dikte van de saus kan worden gevarieerd door meer of minder melk toe te voegen. Voor een romiger versie kan extra room worden toegevoegd.

Ten slotte worden naar smaak zout, peper en nootmuskaat toegevoegd. De toevoeging van nootmuskaat is echter typisch Nederlands en Belgisch, in Frankrijk gebruikt men in plaats daarvan laurier en fijngesneden ui. De saus is een standaard ingrediënt van lasagne Bolognese, maar wordt in Nederland en België ook veel gebruikt om groenten zoals bloemkool, broccoli of andijvie te binden, hoewel in veel huishoudens daarvoor ook wel een eenvoudiger te bereiden saus op basis van maïzena wordt gebruikt. Fijnproevers zullen over het algemeen de saus op basis van bloem verkiezen.

Door harde kaas en een eidooier aan de saus toe te voegen ontstaat de eveneens beroemde Mornay-saus.

## Roux

Roux is een mengsel van verhit vet en bloem, dat als basis dient voor sauzen en verschillende soorten soepen. Roux komt uit de Franse keuken. Een roux bestaat meestal uit roomboter en bloem in een verhouding 5:6. Er bestaan in het algemeen drie soorten: blanke, blonde en bruine roux, afhankelijk van welke kleur de uiteindelijke gebonden vloeistof moet hebben. Het verschil zit hem in het al of niet laten bruinen van de roux. Na het mengen van gesmolten boter en bloem in een pan op het vuur, moet men de roux immers kort en onder voortdurend roeren laten bakken om de bloemsmaak te verwijderen.

Een roux maak je in een pan met dikke bodem, omdat de roux gelijkmatig en langzaam moet doorgaren zodat de bindkracht zo groot mogelijk wordt. Afhankelijk van hoe lang men de roux laat bakken, krijgt hij meer of minder kleur. Een lichtgekleurde roux wordt dus blonde roux genoemd, als het botermengsel door langere en/of sterkere verhitte donkerder van kleur wordt, spreekt men van bruine roux.

Voor een blanke saus maak je een blanke roux. De blonde roux gebruik je voor salpicons of ragoûts en voor een donkere saus neem je een bruine roux.

De algemene bereiding van een roux is als volgt:

1. Neem een pan met een dikke bodem en laat hierin de boter uitbruisen.
2. Voeg hieraan de bloem toe en zet het vuur laag. Goed doorroeren. Roer rustig in het mengsel zodat je de roux gelijkmatig verhit. Hij mag niet aanbranden! Je moet de roux verhitten tot een temperatuur van  $\pm 95^{\circ}\text{C}$ . De in de bloem aanwezige zetmeelkorrels ontsluiten zich dan. Dit duurt enkele minuten, afhankelijk van de hoeveelheid.

3. Laat de roux afkoelen.

Voor een blanke roux laat je de boter uitbruisen, maar de boter mag niet verkleuren. Daarna voeg je de bloem toe. Dit mengsel roer je op een laag vuur gaar.

Voor een blonde roux laat je de boter ook uitbruisen. Dan laat je de boter licht verkleuren en daarna voeg je de bloem toe. Op een laag vuur roer je de roux gaar.

Voor een bruine roux laat je de boter uitbruisen. Dan laat je de boter bruin worden en je voegt de bloem toe. Op een laag vuur laat je de roux gaar worden.

Hoe bind je een vloeistof met een roux?

1. Breng de vloeistof, bijvoorbeeld een bouillon voor een gebonden soep, aan de kook.
2. Giet een gedeelte van de hete bouillon op de koude roux en roer dit met een garde tot een gladde massa. Het zetmeel in de bloem begint nu een ruimtelijk netwerk te vormen waarin de bouillon wordt opgesloten.
3. Vervolgens voeg je de rest van de hete bouillon toe en zet het vuur hoog. Roer de massa goed glad.

4. Als de gebonden soep kookt, zet je het vuur laag zodat de soep langzaam kan doorkoken. Dit duurt ± 20 minuten. Het ruimtelijk netwerk verstijfselt nu langzaam waardoor de bouillon niet meer vrij kan bewegen en de soep gebonden is. Roer regelmatig door de gebonden soep en laat de soep niet aanbranden.

Opmerking: Je moet het gebonden product minimaal 20 minuten laten doorkoken. Hierdoor verliest de roux zijn bloemsmak en kan de binding optimaal tot stand komen.

Het bewaren van producten die met een roux zijn gebonden. Producten die met een roux zijn gebonden, kun je enkele dagen afgedekt bewaren in de koelkast. Je kunt ze ook invriezen. Let bij het opnieuw verwarmen van gebonden soepen en sauzen op dat ze niet aanbranden.

NB: je kunt een roux warm verwerken: dan voeg je koude vloeistof toe. Verwerk je de roux koud, dan moet er warme vloeistof bij.

Het schema geeft een indicatie van de hoeveelheid bouillon, fond of melk die je nodig hebt. Natuurlijk kun je hiervan afwijken als je de soep of saus te dik of te dun vindt.

	<b>Boter</b>	<b>Bloem</b>	<b>Vloeistof</b>
Soep	50 gram	60 gram	1,4 liter
Saus	50 gram	60 gram	0,9 liter
Ragout	50 gram	60 gram	0,6 liter
Salpicon	50 gram	60 gram	0,4 liter

Van roux kan een saus of een soep gemaakt worden door deze aan te lengen met bijvoorbeeld melk, braadvocht of bouillon. Als er slechts weinig vocht wordt toegevoegd, blijft de saus dik, men spreekt dan van ragout.

## Ragout

Ragout is van oorsprong een gerecht dat bestaat uit stukjes gesneden vlees, gevogelte of vis met saus. Er zijn echter ook talloze vleesloze ragouts, zoals eierragout en champignonragout.

Runderragout wordt gebruikt in kroketten, bitterballen en veelal bij feesten op een soort toastje. Het woord ragout komt oorspronkelijk uit het Frans. Ragoûter betekent dan ook: de smaak te verbeteren.

Ragouts worden verwerkt in verschillende producten zoals in goulashsoep.

## Salpicon

Salpicon is een soort ragout maar dan dikker. De vulling van een kroket is bijvoorbeeld een salpicon. Een salpicon bestaat meestal uit een bouillon die met een roux gebonden is en met daarin kleine stukjes gesneden vlees of vis al dan niet gemengd met gesneden groenten.