Sauzen / Frankrijk

# Saus Tomaat (Klassiek Frans)

De Escoffier-moedersaus – geen snelle marinara. Tomaten smolten in gesmolten varkensvet en mirepoix, bevochtigd met witte bouillon, geparfumeerd met een boeket garni, langzaam gestoofd tot jam en vervolgens overgegaan in een gladde, fluweelzachte, diep ronde rode saus.

**Tijd** 150 min **Personen** 4

## Dit heb je nodig.

- ☐ 8 delen Rijpe tomaten (of San Marzano uit blik)
- ☐ 2 delen Mirepoix (ui, wortel, selderij)
- ☐ 4 delen Witte voorraad
- ☐ 0,2 deel zout
- ☐ 1 deel Zout varkensvlees of boter
- ☐ 0,2 deel Knoflook
- ☐ 0,1 deel snufje suiker
- ☐ 1 bundel Bouquet garni

## Zo maak je het.

**01** Snijd het gezouten varkensvlees in kleine blokjes en plaats het in een pan met dikke bodem op laag tot middelhoog vuur (of smelt gewoon de boter). Laat het langzaam uitharden zonder bruin te worden, waarbij het vet er helder uit komt en de restjes bleek goud worden. Je wilt dat er een laagje schoon vet op de pan ligt, en niet op een baksel.

**02** Voeg de fijngesneden mirepoix en de knoflook toe aan het vet. Zweet op laag tot middelhoog vuur, vaak roerend, totdat de ui doorschijnend wordt en de hele pan zacht wordt en stil wordt van zijn rauwe beet. Laat het niet kleuren – dit is een basis, geen fond.

**03** Voeg de gehakte tomaten toe (maak de tomaten uit blik met de hand fijn) en het snufje suiker om de zuurgraad te corrigeren. Verhoog het vuur tot een levendig sudderen en kook, al roerend terwijl het dikker wordt, totdat de waterige tomaat is ingestort tot een dikke, jamachtige basis en de heldere, rauwe geur diep en zoet wordt.

**04** Giet de witte bouillon erbij, doe het ‘bouquet garni’ erin en breng lichtjes op smaak met zout (doe rustig aan als je gezouten varkensvlees hebt gebruikt). Breng het geheel aan de kook en houd het daar, gedeeltelijk afgedekt, gedurende anderhalf uur of langer, terwijl u het vet en het schuim afschept dat zich aan de oppervlakte verzamelt. De saus moet rimpelen en nooit koken.

**05** Gooi het boeket garni en de varkensresten weg. Giet de saus door een voedselmolen of duw hem met een pollepel door een fijne zeef en roer de vaste stoffen tot alleen de droge schillen en vezels achterblijven. Zet het terug op het vuur, proef en pas het zout en het snufje suiker aan om de zuurgraad in evenwicht te brengen tot een gladde, fluweelzachte saus.

**Recept & herkomst** ForkRecipe Kitchen / ForkRecipe / FoodML and contributors / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
Porties zijn een richtwaarde; controleer de hoeveelheden in het bronrecept.
recipes.dvs-services.be / sauce-tomate