



Mierikswortelsaus/Sauce raifort

Mierikswortelsaus is een koude saus op basis van room en geraspte mierikswortel. Deze dient als begeleiding van koude vlees- en visgerechten. Zij wordt vooral gebruikt bij gerookte forel en zalm.

Hoeveelheid	1 l	5 l	10 l
Bereidingstijd	10 min.	15 min.	20 min.
Ingrediënten:			
verse mierikswortel	50 g	250 g	500 g
citroensap	0,1 dl	0,5 dl	1 dl
room	7 dl	3,5 l	7 l
mosterdpoeder	5 g	25 g	50 g
poedersuiker	15 g	75 g	150 g
mie de pain	15 g	75 g	150 g
cayennepeper			
zout			

Materieel

- 1 litermaat/1 weegschaal
- 1 dunschiller
- 1 snijplank
- 1 rasp
- 1 afruimbak
- 1 rvs-bekken
- 1 garde
- 1 spatel



Vorbereidingen

1. Weeg de ingrediënten af.
2. Schil de mierikswortel met de dunschiller.
3. Rasp de mierikswortel in een afruimbak.
4. Doe de room in het rvs-bekken.
5. Voeg het citroensap aan de room toe.
6. Klop de room met de garde tot lintstadium (zalfachtig) op.

Bereidingswijze

1. Voeg het mosterdpoeder, de poedersuiker en de mie de pain bij de geraspte mierikswortel.
2. Spatel het mengsel door de opgeklopte room.
3. Breng de saus op smaak met cayennepeper en zout.

N.B. Het is belangrijk dat je de room niet te stijf opklopt. Anders kan deze bij het doorspatelen gaan schiften.

Afwerking en verzorging

Bewaar de saus onder plastic folie in de koeling. De saus is zeven dagen houdbaar.



Mierikswortelsaus is in diverse sterkten als convenience-product in de handel.

Afleiding

1. Mierikswortelsaus/Sauce raifort aux cerneaux Walnotensaus/Sauce raifort aux (cerneaux de) noix

Hoeveelheid	1 l	5 l	10 l
Ingrediënten:			
gepelde, gehakte walnoten	100 g	0,5 kg	1 kg
mierikswortelsaus	9 dl	4,5 l	9 l

Aanvullend materieel

Geen.



Bereidingswijze

1. Meng de walnoten met de spatel door de mierikswortelsaus.

Afwerking en verzorging

Bewaar de saus onder plastic folie in de koeling. De saus is twee dagen houdbaar.