**Sausen met fruit**

## **Veenbessensaus**

veenbessen

stoofappeltjes

**rietsuiker**

**kaneelstokje**

**steranijs**

**maïszetmeel**

Was de veenbessen, verwijder de kneusjes. Haal het klokhuis uit de appeltjes, schil ze en snijd ze in blokjes. Doe beiden in een diepe pan en breng aan de kook met een glas water. Zet dan het vuur lager. Leg een kaneelstokje en wat steranijs in de pan en meng alles met een paar eetlepels suiker.

Laat de bereiding inkoken tot de appeltjes moes geworden zijn. Verwijder kaneel en steranijs. Druk de saus door een puntzeef.

Nu kan je kiezen. Wil je wat meer binding in de saus, breng ze dan opnieuw aan de kook en meng met maïszetmeel tot de gewenste dikte. Anders laat je ze zo, zonder verdere binding.

## **Sinaasappelschuim**

olijfolie

sinaasappelen

Mandarine Napoleon

**lente-ui**

**knoflook**

**peper en zout**

**saffraan**

Pers een paar sinaasappelen uit. Snipper een paar sprieten lente-ui. Kneus een paar teentjes knoflook met de knoflookpers. Doe deze ingrediënten in een steelpannetje en breng aan de kook. Laat een vijftal minuutjes pruttelen en voeg halfweg een flinke scheut Mandarine Napoleon, een potje saffraan en een scheutje olijfolie toe. Breng op smaak met een draai uit de pepermolen en een snuifje zout.

Laat afgedekt afkoelen. Zeef de koude saus net voor het gebruik. Schuim ze op met de staafmixer of de slagroomklopper. Lepel het schuim op het bord als basis voor een verdere opbouw van uw gerecht.

## **Vijgensaus**

verse vijgen

sjalotjes

rode Porto

**rode wijn**

[**wildfond**](https://www.creatief-koken.be/basis/6162.htm)

**peper uit de molen**

**zout**

Fruit fijngesneden sjalotjes in boter. Voeg gelijke delen [wildfond](https://www.creatief-koken.be/basis/6162.htm), porto en rode wijn toe. Kruid met peper en een snuifje zout. Laat bijna volledig inkoken.

Snijd de gewassen, ongeschilde vijgen in partjes en doe ze bij de rest. Laat een paar minuten sudderen en zet dan de handmixer in de saus. Pureer.

Je kan de saus door een zeef drukken om de overgebleven vijgenpitjes te verwijderen.