**Sausen met fruit**

## **Cassissaus**

zwarte bessen

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

**cassislikeur**

**peper uit de molen**

Maak zelf een [**wildfond**](https://www.creatief-koken.be/basis/6162.htm), dat geeft het beste resultaat. Maar je kan uiteraard ook klaargemaakte wildfond gebruiken. Was de zwarte bessen, giet er wildfond bij tot ze net ondergedompeld zijn. Kruid met een paar draaien uit de pepermolen.

Breng aan de kook en laat inkoken tot de meeste bessen opgelost zijn. Druk de saus door een zeef in een kookpotje en breng opnieuw aan de kook. Voeg naar smaak cassislikeur toe en laat even uitdampen tot de alcohol eruit is. Je kan de saus binden, maar dat hoeft niet.

## **Perensaus**

conference peren

marsala

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

**bruine sausenbinder**

Centrifugeer de peren. Neem één deel perensap, één deel marsalawijn en twee delen wildbouillon. Breng aan de kook en laat tot bijna de helft inkoken. Breng op smaak met peper en een snuifje zout.

Bind de saus met bruine sausenbinder.

## **Abrikozensaus**

verse abrikozen

**witte wijn**

**pastis**

**peper en zout**

Verwijder de pitten uit de abrikozen. Snijd de vruchten in blokjes en breng ze op middelhoog vuur aan de kook met een gelijke hoeveelheid witte wijn. Kruid met peper uit de molen en een snuifje zout. Voeg een borrelglas pastis toe. Laat een paar minuten inkoken.

Mix en zeef de saus. Je kan ze eventueel binden met wat in water opgelost zetmeel, maar dat hoeft niet.