**Sausen met fruit**

## **Sinaasappelbotersaus**

sinaasappelen

kristalsuiker

**saffraanpoeder**

**korianderpoeder**

**gemberpoeder**

**peper uit de molen**

Pers een paar sinaasappelen, breng het sap aan de kook en voeg de specerijen toe. Laat inkoken.

Zet het vuur lager en werk de saus af met klontjes koude boter. Breng op smaak met een draai peper uit de molen.

## **Citroensaus**

Noilly Prat (droge vermouth)

bio-citroen

culinaire room

**sjalotjes**

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

**peper en zout**

**boter**

Snipper de sjalotjes zeer fijn. Fruit ze in een pannetje met wat boter. Kruid met peper en zout. Blus met een half glas droge vermouth en laat wat inkoken. Voeg een bokaal [**wildfond**](https://www.creatief-koken.be/basis/6162.htm) en een flesje room toe en naar smaak versgeperst citroensap. Breng aan de kook en laat minstens tot de helft inkoken.

Zet de handmixer in de saus en zorg ervoor dat die volledig fijn gepureerd is. Breng op smaak, eventueel met een extra scheutje vermouth. Bind de saus indien gewenst.

De afwerking: rasp de zeste van een citroen en lepel die door de saus.

## **Soja-sinaasappelsaus**

sinaasappels
sojasaus

**honing**
**cognac**
**peper**

Breng een hoeveelheid sinaasappelsap aan de kook. Giet er een flinke scheut sojasaus bij en een glas cognac. Breng op smaak met vloeibare honing en een paar draaien uit de pepermolen. Laat inkoken tot een stroperige saus.