**ΣΑΛΤΣΕΣ**

Οι σάλτσες είναι η βάση (γεύση) της μαγειρικής τέχνης. Τις σάλτσες τις διακρίνουμε σε λευκές και σκούρες, σε κρύες και ζεστές.

**ΟΙ ΒΑΣΙΚΕΣ ΣΑΛΤΣΕΣ**

1. Σάλτσα Εσπανιόλ.
2. Σάλτσα Ντεμι-γκλάς και τα παράγωγά της.
3. Σάλτσα Βελουτέ, Γερμανική, Συπρέμ και τα παράγωγα αυτών.
4. Σάλτσα Μπεσαμέλ και τα παράγωγά της.
5. Σάλτσες Ψαριών (βελουτέ ψαριών και παράγωγα, Σάτσα Αμερικαίν).
6. Σάλτσα ντομάτας.
7. Σάλτσες βουτύρου και παράγωγα.
8. Σάλτσες κρύες και παράγωγα.

**ΣΑΛΤΣΑ ΕΣΠΑΝΙΟΛ**

Έχουμε φον σκούρο καθαρό στο οποίο έχουμε προσθέσει περισσότερες ντομάτες και περισσότερα αρωματικά λαχανικά. Τα περνάμε από τη σίτα. Ετοιμάζουμε στη συνέχεια ένα Ρου σκούρο και δένουμε το φον, προσθέτουμε αρκετές ντομάτες κονκασέ, τη βάζουμε να πάρει βράση, τη δοκιμάζουμε στη γεύση και είναι έτοιμη να τη χρησιμοποιήσουμε.   
Συνοδεύει διάφορες παρασκευές ζυμαρικών, σοτέ της ώρας, τηγανιτά, κατσαρόλας κλπ.

**ΣΑΛΤΣΑ ΝΤΕΜΙ-ΓΚΛΑΣ**

Αφήνουμε να ρεντουίρει ένα φον σκούρο ώστε να μείνει λιγότερο από το μισό. Το δένουμε με κορνφλάουρ που έχουμε διαλύσει με κρασί κόκκινο γλυκό (Μαυροδάφνη- Μαδέρα), το αφήνουμε να πάρει βράση, το περνάμε από σήτα και δοκιμάζουμε τη γεύση. Τη χρησιμοποιούμε για διάφορες παρασκευές σοτέ της ώρας κλπ.  
Φον σκούρο δεμένο = Ντεμι-γκλας.  
**Βασική συνταγή για Ντεμι-γκλας.  
Υλικά**2.5 κλ. Κόκκαλα μόσχου, 50 γρ. κρεμμύδι, 50 γρ. καρότο, 50 γρ. σέλερι, 50 γρ. πράσο, 25 γρ. πάστα ντομάτας, 100 γρ. ντομάτες ώριμες, 25 γρ. αλεύρι, 500 γρ. λευκό κρασί, 5 λίτρα νερό, 1 μπουκέ γαρνί, 1 σκελίδα σκόρδο, πιπέρι σε κόκκους, γαρύφαλλα.

**Παράγωγα Ντεμι-Γκλας**

1. **Σάλτσα Μπιγκαράντ**. Παίρνουμε λίγη ζάχαρη την κάνουμε καραμέλα και τη ρεντουίρουμε με λίγο ξίδι και προσθέτουμε Jus (φον ψητού κρέατος που έχει ρεντουίρει και τον έχουμε δέσει με κορνφλαουρ) από πάπια, χυμό πορτοκαλιού και λεμονιού και το ξύσμα τους. Αυτό το ρεντιξιόν το βάζουμε στη ντμι-γκλας και αφήνουμε να πάρει βράση. Χρησιμοποιούμε σε παρασκευές από πάπια, κυνήγια, πουλερικά. Γαρνίρουμε με φέτες από πορτοκάλι.
2. **Σάλτσα Μπορντελαίζ**. Ρεντιξιόν από εσαλώτ και κρασί κόκκινο (Μπορντό). Συμπληρώνουμε ντεμι-γκλας ντοματέ και λίγο βούτυρο στο τέλος. Χρησιμοποιούμε για κρέατα σχάρας, σπεσιαλιτέ από μοσχάρι.
3. **Σάτσα Σαρκιτιέρ**. Κρεμμύδια ψιλοκομμένα σοταρισμένα σε βούτυρο, τα ρεντουίρουμε με λευκό κρασί και ξίδι. Προσθέτουμε τη ντεμι-γκλας και στο τέλος προσθέτουμε λίγη μουστάρδα. Γαρνίρουμε με ζουλιέν από γλώσσα, ζαμπόν και αγγουράκια τουρσί. Χρησιμοποιείται σε παρασκευές χοιρινού, σχάρας, σοτέ π.χ. χοιρινές μπριζόλες σχάρας αλα σαρκιτιέρ.
4. **Σάλτσα Σασέρ**. Ρεντιξιόν λευκό κρασί με ψιλοκομμένο εσαλώτ. Προσθέτουμε μανιτάρια και ντομάτες κονκασέ. Συμπληρώνουμε ντεμι-γκλας και τελειώνουμε τη σάλτσα με μαϊντανό ψιλοκομμένο, εστραγκόν και λίγο χυμό λεμονιού. Χρησιμοποιείται για κυνήγια και για κρέατα σοτέ της ώρας και σχάρας.
5. **Σάλτσα Σο-φρουά**. Ντεμι-γκλας με κρασί Μαδέρα. Συμπληρώνουμε ζελατίνη και μπορούμε να προσθέσουμε λίγο άρωμα από κυνήγι ή πάπια. Τη χρησιμοποιούμε να σκεπάζουμε τα κρέατα που χρησιμοποιούμε για κρύο μπουφέ και κρύα ορεκτικά. Π.χ. φασιανό ψητό κρύο γαρνιρισμένο για κρύο μπουφέ.
6. **Σάτσα Ντιάμπλ**. Ρεντιξιόν κρασί άσπρο, ξίδι, εσαλώτ ψιλοκομμένο, πιπέρι εκραζέ (σπασμένο) και μία πρέζα καγιέν. Συμπληρώνουμε ντεμι-γκλας τοματέ και τελειώνουμε με βούτυρο τη τελευταία στιγμή, χυμό λεμόνι, μουστάρδα σκόνη, μαϊντανό και εστραγκόν ψιλοκομμένο. Χρησιμοποιείται για πουλερικά και κρέατα σχάρας – σοτέ.
7. **Σάλτσα Μαδέρα**. Ντεμι-γκλας, συμπληρώνουμε λίγο φον σκούρο καθαρό και κρασί μαδέρα ή μαυροδάφνη. Χρησιμοποιείται για τουρνεντό (Μικρά στρογγυλά κομμάτια μοσχαρίσου φιλέτου 100-150 γρ. το καθένα), νουαζέτ (Μικρό μαλακό κομμάτι αρνιού από το κέντρο του καρέ, το οποίο περιβάλλεται από μια λεπτή λωρίδα λίπους), ζαμπόν, γλώσσα μόσχου, κροκέτες κρέατος και γενικά συνοδεύει παρασκευές κρεάτων σοτέ της ώρας και σχάρας.
8. **Σάλτσα Περιγκέ**. Τρούφες κομμένες σε μικρά ζαράκια, ρεντουίρουμε με μαδέρα και συμπληρώνουμε ντεμι-γκλας. Συνοδεύει, κροκέτες, πουλερικά, πατέ, ρισόλ (Ινδονησιακή συνταγή σπρίνγκ ρολ με κρέας και λαχανικά).
9. **Σάλτσα Πικάντ**. Ρεντιξόν από λευκό κρασί και ξίδι με εσαλώτ ψιλοκομμένο, προσθέτουμε κάπαρη και αγγουράκι τουρσί, μαϊντανό, σέλινο ψιλοκομμένο. Συμπληρώνουμε ντεμι-γκλας. Συνοδεύει μπριζόλες χοιρινές, μοσχαρίσιες, αρνίσιες ή γλώσσα μόσχου κλπ.
10. **Σάτλσα Σαλμί**. Ρεντιξιόν εσαλώτ ψιλοκομμένο, καρκάσες κόκκαλα από πουλερικά και κυνήγια. Συμπληρώνουμε κόκκινο κρασί, σάλτσα ντεμι-γκλας. Αφήνουμε να β΄ρασει μία ώρα περίπου, περνάμε από εταμίν (σουρωτήρι με πολύ λεπτή σήτα) και προσθέτουμε βούτυρο και αν θέλουμε τρούφες ή μανιτάρια εμενσέ. Χρησιμοποιείται για κυνήγια.
11. **Σάλτσα Ζιγκαρά**. Ντεμι-γκλας ντοματέ, μανιτάρια ζουλιέν, τρούφες, ζαμπόν και γλώσσα μόσχου. Προσθέτουμε πιπέρι καγιέν ή πάπρικα και κρασί μαδέρα. Συνοδεύει παρασκευές κρεάτων σοτέ της ώρας και σχάρας.

Σημείωση. Ότι αρωματικό λαχανικό ή αλλαντικό ή κρασί ή μπαχαρικό κλπ βάλουμε στην ντεμι-γκλας, έχουμε μία νέα γεύση και δίνουμε και την ονομασία της. Π.χ. Σάλτσα ντεμι-γκλας α λα.....

**ΣΑΛΤΣΑ ΒΕΛΟΥΤΕ**

**Α. DE VEAU – DE VOLAILLE – DE POISSON (Μοσχάρι – Πουλερικό – Ψάρι).**

Κάνουμε ένα Ρου άσπρο με 50 γρ. βούτυρο και 60 γρ. αλεύρι. Αφήνουμε να κρυώσει λίγο και προσθέτουμε φον άσπρο βοδινό ή φον πουλερικών ή φον ψαριών ανάλογα με τη χρησιμοποίησή του. Αφήνουμε να βράσει μία ώρα περίπου προσθέτοντας αλάτι και χυμό λεμονιού. Περνάμε από εταμίν.

**Β. Γερμανική Σάλτσα.**

Η γερμανική σάλτσα γίνεται όπως η βελουτέ με τη διαφορά ότι πριν τη περάσουμε από το εταμίν, κάνουμε λιεζόν με κρόκους αυγών και κρέμα γάλακτος. Περνάμε από εταμίν και προσθέτουμε φρέσκο βούτυρο.  
**Ρου άσπρο + φον άσπρο + κρόκοι αυγών + κρέμα γάλακτος = βελουτέ.**

**Παράγωγα της βελουτέ και της γερμανικής σάλτσας.**

1. **Σάλτσα Σο – Φρουά.** Βελουτέ στην οποία προσθέτουμε ζελέ κρέατος ή ψαριού (ανάλογα με το έδεσμα). Χρησιμοποιείται για να σκεπάζουμε κρέατα και πουλερικά σε κρύο μπουφέ.
2. **Σάλτσα Σαμπινιόν.** Σάλτσα γερμανική στην οποία προσθέτουμε άρωμα μανιταριών και γαρνίρουμε με μικρά κεφάλια από μανιτάρια.
3. **Σάλτσα Κάρυ Α’.** Κρεμμύδι σοταρισμένο με βούτυρο, πουδράρουμε με πιπέρι κάρυ, προσθέτουμε βελουτέ και την αφήνουμε να βράσει 20 λεπτά περίπου. Περνάμε από εταμίν και προσθέτουμε κρέμα γάλακτος. Συνοδεύει παρασκευές από πουλερικά, θαλασσινά και κρέατα.
4. **Σάλτσα Κάρυ Β’.** Παίρνουμε κρεμμύδι και εσαλώτ ψιλοκομμένα, τα σοτάρουμε με βούτυρο σε σιγανή φωτιά επί αρκετή ώρα χωρίς να πάρουν χρώμα. Προσθέτουμε μήλα, μπανάνες, αχλάδια, πιπέρι κάρυ και την αφήνουμε να βράσει μισή ώρα περίπου. Προσθέτουμε 1/5 βελουτέ. Περνάμε εταμίν και προσθέτουμε κρέμα γάλακτος. Συνοδεύει πουλερικά, κρέατα και διάφορες παρασκευές ψαριών, οστρακοειδή, ζεστό μπουφέ και εξωτικά παρασκευάσματα.
5. **Σάλτσα Βιλερουά.** Σάλτσα γερμανική πολύ ρεντουιρισμένη, με φιμέ από ζαμπόν και άρωμα τρούφας. Χρησιμοποιείτε για παϊδάκια βιλερουά.
6. **Σάλτσα Απλ – Σως.** Μήλα βρασμένα πουρέ, μια πρέζα ζάχαρη και λίγη καραμέλα. Συνοδεύει παρασκευές από χοιρινό, κυνήγι, και εξωτικά παρασκευάσματα. (Δεν πρέπει να είναι γλυκιά).
7. **Σάλτσα Συπρέμ.** Είναι βελουτέ από πουλερικά, στην οποία προσθέτουμε κρέμα γάλακτος. Την αφήνουμε να ρεντουίρει σε σιγανή φωτιά, την περνάμε εταμίν και τη χρησιμοποιούμε για πουλερικά άσπρα, παρασκευές βολ-ο-βαν, μπουσέ (τρουφάκια) και σο-φρουά.

***Ρου άσπρο + φον πουλερικών και κρέμα = Συπρέμ***

**Μερικά παράγωγα της Συπρέμ**

1. **Σλατσα Ορώρ.** Συπρέμ ελαφρά τοματέ. Συνοδεύει παρασκευές πουλερικών και αυγών.
2. **Σάλτσα σο –** **φρουά.** Συπρέμ στην οποία προσθέτουμε ζελέ. Χρησιμοποιείται για πουλερικά σε κρύο μπουφέ.

**ΣΑΛΤΣΑ ΜΠΕΣΑΜΕΛ**

Κάνουμε ρου άσπρο με 60 γρ. βούτυρο, 80 γρ. αλεύρι και προσθέτουμε 1 λίτρο γάλα. Αφήνουμε να βράσει ( να κάνει φουσκάλες) και ρίχνουμε λίγο βούτυρο φρέσκο.

**Ρου άσπρο + γάλα + μπαχαρικά = μπεσαμέλ**

**Παράγωγα της Μπεσαμέλ**.

1. **Σάλτσα Κρεμ**. Μπεσαμέλ στην οποία προσθέτουμε κρέμα γάλακτος. Χρησιμοποιείται για λαχανικά ο-γκρατέν.
2. **Σάλτσα Μορνέι**. Μπεσαμέλ στην οποία προσθέτουμε μοσχοκάρυδο, τυρί τριμμένο (κυρίως μίγμα παρμεζάνας και γραβιέρας) και κρόκους αβγών ή αβγά ολόκληρα. Χρησιμοποιείται ειδικά για γκρατέν ζυμαρικών, λαχανικών, κλπ. ( για τα Ελληνικά παρασκευάσματα, π.χ. παστίτσιο, μουσακά, μελιτζάνες παπουτσάκια κλπ, χρησιμοποιούμε κεφαλοτύρι και η πυκνότητα της σάλτσας είναι μεγαλύτερη, 80 γρ. βούτυρο 100 γρ. αλεύρι).
3. **Σάλτσα Σουμπίζ**. Σοτάρουμε κρεμμύδι ψιλκομμένο, με καρυκεύματα και μπεσαμέλ. Αφήνουμε να ψηθεί περίπου 30 λεπτά. Χρησιμοποιούμε για τις φάρσες, για τυρόπιτα, κρεατόπιτα, εαν την δέσουμε με κρόκους αυγών.

**ΣΑΛΤΣΕΣ ΨΑΡΙΩΝ**

**Α. Σάλτσα βελουτέ ψαριού.** Κάνουμε ρου άσπρο και προσθέτουμε φυμέ ψαριού. Την αφήνουμε να βράσει μία ώρα περίπου, την περνάμε από εταμίν και ρίχνουμε ρεντιξιόν από κρασί άσπρο. Μπορούμε επίσης αν θέλουμε να προσθέσουμε και λίγη κρέμα γάλακτος.

**Ρου άσπρο + φιμέ ψαριού + ρεντιξιόν κρασιού = Βελουτέ ψαριού ή Ο-βεν-μπλάν**

**Μερικά παράγωγα.**

* **Σάλτσα μπον φάμ.** Σάλτσα ο-βεν-μπλάν και φιμέ από μανιτάρια. Προσθέτουμε λίγο βούτυρο, λίγη Ολλανταίζ και κρέμα γάλακτος.
* **Σάλτσα Καρντινάλ.** Σάλτσα ο-βεν-μπλαν στην οποία προσθέτουμε βούτυρο αστακού. Γαρνίρουμε με τρούφες.
* **Σάλτσα Διπλομάτ.** Σάλτσα 0-βεν-μπλαν στην οποία προσθέτουμε βούτυρο αστακού και σαν γαρνιτούρα ζάρια αστακού και τρούφες.
* **Σάλτσα Κρεβέτ.** Σάλτσα ο-βεν-μπλαν στην οποία προσθέτουμε βούτυρο από γαρίδες, λίγο σάλτσα ολλανταίζ και κρέμα γάλακτος.
* **Σάλτσα Ουιτρ.** Σάλτας ο-βεν-μπλαν στην οποία προσθέτουμε ζωμό από στρείδια και γαρνίρουμε με στρείδια ποσέ.
* **Σάλτσα Βεν-ρουζ.** Βελουτέ ψαριού στην οποία προσθέτουμε ρεντιξιόν από εσαλώτ ψιλοκομμένο, κόκκινο κρασί και μια πρέζα καγιέν.
* **Σάλτσα ρις.** Βελουτέ ψαριού τοματέ, βούτυρο καραβίδας και τρούφες.

**Οι παραπάνω σάλτσες χρσιμοποιούνται για να συνοδεύουν παρασκεύες ψαριών και οστρακοειδών.**

**Β. Σάλτσα Αμερικαίν.** Ετοιμάζουμε ένα μιρεπουά, το σοτάρουμε με λίγο βούτυρο και λάδι. Προσθέτουμε κεφάλια και όστρακα από καραβίδες, αστακό, γαρίδες, καβούρια και τα σοτάρουμε. Τα σβήνουμε με κρασί άσπρο, προσθέτουμε σκόρδο κομμένο στη μέση, ντομάτα πελτέ και ντομάτες φρέσκες, ένα μπουκέ γαρνί και φυμέ ψαριού. Το αφήνουμε να βράσει μία ώρα περίπου, την περνάμε από σίτα και σπάμε τα όστρακα στο γουδί για να πάρουμε την ουσία τους. Βάζουμε τη σάλτσα να ρεντουίρει και τη δένουμε με βούτυρο μανιέ. Την αφήνουμε να βράσει περίπου 10 λεπτά, την περνάμε από εταμίν, προσθέτουμε σε παρασκευές ψαριών, οστρακοειδή, θαλασσινά κλπ.

**ΣΑΛΤΣΑ ΝΤΟΜΑΤΑΣ**

1. Βάζουμε σε μια κατσαρόλα βούτυρο να κάψει και προσθέτουμε λαρδί σε κύβους. Τα σοτάρουμε καλά και ρίχνουμε ένα μιρεπουά από κρεμμύδι, καρότα, σκόρδο, θυμάρι,φύλλα δάφνης. Τα σοτάρουμε καλά. Βάζουμε λίγη ντομάτα πελτέ και τα πουδράρουμε με αλεύρι. Προσθέτουμε ντομάτες φρέσκες, φόν άσπρο, αλάτι, πιπέρι και λίγη ζάχαρη. Την αφήνουμε να πάρει βράση και τη βάζουμε στη συνέχεια να ψηθεί στο φούρνο 2 ώρες περίπου σκεπασμένη. Όταν βράσει περνάμε από σινουά. Προσθέτουμε λίγο βούτυρο και μία έως 2 σκελίδες σκόρδο ψιλοκομμένες και μία πρέζα θυμάρι σκόνη. Τη βάζουμε να πάρει βράση. Τη χρησιμοποιούμε για ζυμαρικά, διάφορες παρασκευές ραγού, σοτέ, τηγανιτά κλπ.
2. Βάζουμε σε μια κατσαρόλα βούτυρο να κάψει και προσθέτουμε κρεμμύδι ψιλοκομμένο να σοταριστεί. Εν συνεχεία τομάτα κονκασέ , αλάτι, πιπέρι, λίγη ζάχαρη και όλα τα μπαχαρικά εκτός από κάρυ. Χρόνος βρασμού περίπου μία ώρα. Τη δένουμε ελαφρά με λίγο κορν φλάουρ. Χρησιμοποιείται για να συνοδεύει παρασκευάσματα ζυμαρικών, αυά, λαχανικά, τηγανητά, θαλασσινά και γενικά όπου αναφέρεται παρασκευάζεται ή συνοδεύεται με σάλτσα ντομάτας.

**ΣΑΛΤΣΑ ΒΟΥΤΥΡΟΥ**

* **Σάλτσα Ολλανταίζ.**Υλικά : 1 κ.σ. ξύδι από λευκό κρασί, 1 κ.γ. λευκό πιπέρι τριμμένο, 4 κρόκοι αυγών, 250 γρ. βούτυρο κλαριφιέ, χυμός από μισό λεμόνι, αλάτι, 4 κ.σ. νερό.  
  Παίρνουμε μια μπασίνα, ρίχνουμε το νερό, το ξίδι και το πιπέρι. Δουλεύουμε σε μπεν μαρι. Μόλις συμπυκνωθεί στο 1/3 αφήνουμε να κρυώσει. Προσθέτουμε τους κρόκους και ανακατεύουμε καλά με ένα σύρμα. Κάνουμε πάλι μπεν μαρί και ανακατεύουμε διαρκώς. Συνεχίζουμε μέχρι η σάλτσα να γαλακτοποιηθεί και να γίνει κρεμώδης. Η θερμοκρασία της σάλτσας δεν πρέπει να ξεπεράσει τους 65 βαθμούς. Κατεβάζουμε το σκεύος και χτυπώντας προσθέτουμε σιγά σιγά το βούτυρο. Αλατίζουμε. Στο τέλος ρίχνουμε το χυμό λεμονιού. Περνάμε από σουρωτήρι με τουλπάνι αν χρειάζεται και σερβίρουμε. Διατηρούμε τη σάλτσα σε μπαιν μαρί 40 βαθμών. Τη χρησιμοποιούμε ια να γλασάρουμε και γκρατινάρουμε διάφορες παρασκευές ψαριών, λαχανικών, αυγών, ζυμαρικών και ζεστών ορεκτικών. Συνοδεύει ψάρια και κρέατα σχάρας ή ποσέ κλπ.

**Παράγωγα της Ολλανταίζ.**

1. **Σάλτσα Μουσελίν.** Ολλανταίζ στην οποία προσθέτουμε κρέμα γάλακτος χτυπημένη την τελευταία στιγμή. Εάν θέλουμε, μπορούμε να προσθέσουμε μαρέγκα. Χρησιμοποιείται για ψάρια ποσέ και λαχανικά.
2. **Σάλτσα Μαλταίζ.** Ολλανταίζ την οποία προσθέτουμε ρεντιξιόν από χυμό και ξύσμα πορτοκαλιού. Συνοδεύει λαχανικά και ειδικά σπαράγγια.
3. **Σάλτσα Μπεαρναίζ.** Ολλανταίζ στην οποία προσθέτουμε ρεντιξιόν ξιδιού, εστραγκόν με εσαλώτ ψιλοκομμένο, πιπέρι εκραζέ (σπασμένο). Περνάμε τη σάλτσα από το εταμίν και προσθέτουμε εστραγκόν και μαϊντανό ψιλοκομμένο. Συνοδεύει κρέατα, ψάρια σχάρας – ποσέ, λαχανικά σχάρας και ποσέ και ειδικά για το παρασκεύασμα σατομπριάν σος μπεαρναίζ, πατάτες σουφλέ.
4. **Σάλτσα Σορόν.** Μπεαρναίζ με ρεντιξιόν από τομάτες φρέσκες περασμένες πουρέ. Συνοδεύει ψάρια και κρεάτα της σχάρας.
5. **Σάλτσα Μουτάρντ.** Ολλανταίζ στην οποία προσθέτουμε μουστάρδα. Συνοδεύει ψάρια της σχάρας.
6. **Σάλτσα Ρις.** Ολλανταίζ στην οποία προσθέτουμε αυγά αστακού, τρούφα ψιλοκομμένη και αστακό βραστό ψιλοκομμένο. Συνοδεύει ψάρια της σχάρας , ποσέ και οστρακοειδή.
7. **Σάλτσα Βουτύρου – Σάλτσα αυγολέμονο.**  Ρου άσπρο στο οποίο προσθέτουμε νερό. Βράζουμε και ανακατεύουμε συνέχεια για να μη σβολιάσει. Βγάζουμε από τη φωτιά και προσθέτουμε βούτυρο, καρύδι. Τη δένουμε με κρόκους αυγών, κρέμα γάλακτος, μερικές σταγόνες λεμόνι και μία πρέζα καγιέν. Περνάμε από εταμίν. Επίσης ανακατεύουμε με άλλες σάλτσες για να τις δυναμώσουμε. Χρησιμοποιείται για λαχανοντολμάδες, γιουβαρλάκια, κολοκυθάκια γεμιστά κλπ. Όταν παρασκευάζουμε αυτή τη σάλτσα, προσθέτουμε και λίγο ζωμό του παρασκευάσματος και τελειώνουμε με αυγολέμονο.

**ΣΛΑΤΣΕΣ ΚΡΥΕΣ**

**Σάλτσα μαγιοναίζ (Μαγιονέζα).**Υλικά : 2 κρόκοι αυγών σε θερμοκρασία δωματίου, 1 κ.σ. μουστάρδα ντιζόν, αλάτι, πιπέρι, 250 γρ. σπορέλαιο (ή 1/3 ελαιόλαδο – 2/3 σπορέλαιο),2 κ.σ. ξίδι από λευκό κρασί ή χυμός λεμονιού. Εκτέλεση : Ακουμπήστε στην επιφάνεια εργασίας ένα μπολ πάνω σε πετσέτα κουζίνας για να μη γλυστράει. Ρίξτε στο μπολ οτυς κρόκους, τη μουστάρδα, λίγο αλάτι και πιπέρι και χτυπήστε με έναν αυγοδάρτη. Προσθέστε αργά το λάδι, αρχικά λίγο λίγο, αναδεύοντας συνέχεια. Καθώς θα πήζει η μαγιονέζα, πεοσθέστε το λάδι με σταθερή ροή, ανακατεύοντας συνέχεια. Όταν το λάδι ενσωματωθεί πλήρως, χτυπήστε δυνατά για 30 δευτερόλεπτα μέχρι να γίνει η μαγιονέζα παχιά και γυαλιστερή. Τέλος ρίξτε το ξίδι ή το χυμό λεμονιού. Δοκιμάζουμε για το αλάτι. Για να γίνει η μαγιονέζα πιο ελαφριά, ενσωματώστε 50-100 γρ. γιαούρτι ή νωπό τυρί, ή 2 κ.σ. κρέμα γάλακτος στο τέλος. Η κλασική μαγιονέζα αποτελεί επίσης τη βάση για διάφορες άλλες σάλτσες. Διατηρείται αρκετές ώρες σε δροσερό μέρος.

**Παράγωγα της μαγιονέζας.**

1. **Σάλτσα Ανταλούζ.** Μαγιονέζα με πουρέ ντομάτας, γαρνιρισμένη με ζάρια από πιπεριές φλωρίνης.
2. **Σάλτσα Ρεμουλάντ.** Μαγιονέζα στην οποία προσθέτουμε μουστάρδα σκόνη. Ως γαρνιτούρα προσθέτουμε κάπαρη, μαϊντανό, κορνισόν (αγγουράκι τουρσί), εστραγκόν και σχοινόπρασο ψιλοκομμένα. Τελειώνοντας τη σάλτσα προσθέτουμε λίγο άρωμα αντζούγιας.
3. **Σάλτσα Ταρτάρ.** Μαγιονέζα στην οποία προσθέτουμε κρόκους αυγών(βρασμένων) περασμένους από σήτα. Σαν γαρνιτούρα κρεμμύδι και συμπουλέτ ψιλοκομμένα, μπαχαρικά κα΄τα την κρίση μας, αγγουράκι τουρσί, κάπαρη και μαϊντανό ψιλοκομμένο.
4. **Σάλτσα Σαντιγύ.** Μαγιονέζα στην οποία αντί για ξίδι έχουμε βάλει λεμόνι και προσθέτουμε τη στιγμή του σερβιρίσματος κρέμα γάλακτος χτυπημένη.
5. **Σάλτσα Γκρίμπις.** Μαγιονέζα στην οποία προσθέτουμε γαρνιτούρα κορνισόν (αγγουράκι τουρσί), κάπαρη, σχοινόπρασο,μαϊντανό και αυγά βραστά περασμένα από σήτα.
6. **Σαλτσα Τυρολιέν.**  Μαγιονέζα τοματέ και κρεμμύδι ψιλοκομμένο
7. **Σάλτσα Βερτ (πράσινη).**  Μαγιονέζα στην οποία προσθέτουμε αρωματικά λαχανικά μπλανσί ή ωμά περασμένα από εταμίν (σπανάκι, κρεσόν ( νεροκάρδαμο), μαϊντανό, σχοινόπρασο, εστραγκόν, κορνισόν, κάπαρη).
8. **Σάλτσα Κοκτέιλ.** Μαγιονέζα στην οποία προσθέτουμε πιπέρι καγιέν, σάλτσα κέτσαπ, σάλτσα ανγκλαίζ, κονιάκ και κρέμα γάλακτος χτυπημένη. Πρέπει να είναι πικάντικη και συνοδεύει γαρίδες, αστακούς, λαγκουστίν (είδος αστακού), καραβίδες, κοκτέιλ ενώ μπορεί να χρησιμοποιηθεί και ως ντρέσινγκ.

**ΑΛΛΕΣ ΚΡΥΕΣ ΣΑΛΤΣΕΣ**

* **Σάλτσα Βινεγκρέτ.** Υλικά : 1 κ.γ πικάντικη μουστάρδα ντιζόν, αλάτι, πιπέρι, 1 κ.σ. ξύδι από κόκκινο ή λευκό κρασί, 3 κ.σ. ηλιέλαιο. Ρίχνουμε σε ένα μπολ τη μουστάρδα, αλάτι και πιπέρι. Χτυπάμε και μετά ρίχνουμε το ξύδι, συνεχίζοντας το χτύπημα. Τέλος προσθέτουμε σε συνεχή ροή το λάδι ανακατεύοντας συνέχεια. Διατηρείται μία εβδομάδα στο ψυγείο κλεισμένη αεροστεγώς. Συνοδεύει σπαράγγια, αγκινάρες βραστές ως και κρέατα βραστά. Συνήθως βοδινό βραστό, σαλάτες απλές και σύνθετες κλπ.
* **Σάλτσα Ραβιγκότ.** Βινεγκρέτ, στην οποία προσθέτουμε τομάτες φρέσκες κομμένες σε ζάρια και αυγά ψιλοκοκμμένα.
* **Σάλτσα Λαδόξυδο.** Λάδι, ξύδι και αλάτι να γίνουν μύγμα. Συνοδεύουν κρύες σαλάτες.
* **Σάλτσα Λαδολέμονο.** Δουλεύουμε μαζί, λάδι, λεμόνι και αλάτι. Την τελευταία στιγμή του σερβιρίσματος προσθέτουμε μαϊντανό ψιλοκομμένο. Συνοδεύει ψάρια της σχάρας και βραστά, σαλάτες ωμές και βραστές.
* **Σάλτσα Σμιτάν.** Σοτάρουμε κρεμμύδι ψιλοκομμένο με βούτυρο εώς ότου πάρει ένα ελαφρά ξανθό χρώμα. Προσθέτουμε μέσα ξυνή κρέμα γάλακτος αραιωμένη ( ξυνή κρέμα γάλακτος κάνουμε προσθέτωντας λίγες σταγόνες ξύδι στην κρέμα). Την αφήνουμε να βράσει 25 λεπτά. Περνάμε εταμίν και προσθέτουμε μερικές σταγόνες γούστερ σως και ντεμι-γκλάς τοματέ. Συνοδεύει βραστά, κρύα, κιμάδες στη σχάρα και σύνθετες σαλάτες.

**ΣΑΛΤΣΑ ΚΑΦΕ ΝΤΕ ΠΑΡΙ.** Υλικά **:** 20 γρ. μαϊντανός ψιλοκομμένος, 15 φύλλα βασιλικού ψιλοκομμένα, 1 σκελίδα σκόρδο λιωμένη, 1 κ.σ. μουστάρδα ντιζόν, 1 κ.σ. κάπαρη, 2 κ.σ. ελαιόλαδο, 1 αντζούγια, αλάτι, πιπέρι. Στο μπλέντερ αναμειγνύουμε το μαϊντανό, το βασιλικό, το σκόρδο, τη μουστάρδα, την κάπαρη, τις αντζούγιες και το ελαιόλαδο, μέχρι να γίνουν ένα παχύρευστο μίγμα και προσθέτουμε αλάτι και πιπέρι**.**

**ΣΑΛΤΣΕΣ ΓΙΑ ΠΑΤΕ**

* **Κομποτέ φρούτων** : Μια γλυκιά και φρουτώδης σάλτσα που παρασκευάζεται με μαγειρεμένα φρούτα όπως μήλα, αχλάδια ή σύκα, μπορεί να προσφέρει ωραία αντίθεση στην πλούσια και αλμυρή γεύση του πατέ.
* **Σάλτσα Κράνμπερι :** Ένας κλασικός συνδυασμός με πατέ, η πικρή γεύση των cranberries βοηθάει να μειώσετε τον πλούτο του πατέ.
* **Μαρμελάδα Κρεμμύδι :** Μια καραμελωμένη σάλτσα κρεμμυδιού μπορεί να προσθέσει μια αλμυρή, ελαφρώς γλυκιά γεύση που συμπληρώνει τις γεύσεις του πατέ.
* **Σάλτσα Μουστάρδας :** Μια πικάντικη σάλτσα μουστάρδας μπορεί να προσθέσει λίγη οξύτητα στο πιάτο και να εξισορροπήσει τον πλούτο του πατέ.
* **Ρεντιξιόν Βαλσαμικό :** Μια σιροπιασμένη μείωση του βαλσαμικού ξιδιού μπορεί να προσθέσει μια πικάντικη γλυκύτητα που συνδυάζεται καλά με πολλά είδη πατέ.

**ΦΟΝ ΣΚΟΥΡΟ ΚΑΘΑΡΟ.** Υλικά : Κόκκαλα μόσχου, 100 γρ. καρότα, 50 γρ. κρεμμύδια χονδρά, 1-2 σκελίδες σκόρδο, 200γρ. ντομάτες φρέσκες, μπουκέ γαρνί, 2 κλ νερό ή ζωμό άσπρο. Σπάζουμε τα κόκκαλα σε χονδρά κομμάτια και τα αφήνουμε να πάρουν χρώμα σε πολύ δυνατό φούρνο 250 βαθμούς για 15 λεπτά περίπου. Προσθέτουμε καρότα και κρεμμύδια σε χονδρά κομμάτια. Τα αφήνουμε να τσιγαριστούν περίπου 10 λεπτά, τα αδειάζουμε εν συνεχεία με ένα ξαφριστήρα σε μια κατσαρόλα. Προσθέτουμε το νερό ή το ζωμό. Στη συνέχεια βάζουμε το σκόρδο, το μπουκέ γαρνί, την τομάτα κονκασέ. Αφήνουμε να βράζει σιγά σιγά. Κατά τη διάρκεια του βρασμού ξαφρίζουμε. Όταν βράσει το περνάμε από σινουά και το χρησιμοποιούμε για τις παρασκευές διαφόρων κρεάτων, ραγού, σοτέ, μπρεζέ,σκούρες σάλτσες και για τη Παρασκευή φον σκούρο δεμένο.

**ΦΟΝ ΣΚΟΥΡΟ ΔΕΜΕΝΟ**. 100 γρ. ουρές από μανιτάρια, ένα μπουκέτο εστραγκόν και σχοινόπρασο, 500 γρ. κρασί άσπρο ή μαδέρα, κορν φλάουρ ή πατατάλευρο, 2 κλ. Φον σκούρο καθαρό. Συμπληρώνουμε στο φον σκούρο καθαρό τις ουρές από μανιτάρια, το μπουκετό από σχοινόπρασο και εστραγκόν και το αφήνουμε να βράσει σε σιγανή φωτιά. Διαλύουμε σε ένα μπολ το κορν φλάουρ με κρασί άσπρο η Μαδέρα και το προσθέτουμε λίγο λίγο ανακατεύοντας το φον για να μη σβολιάσει και πήξει. Το αφήνουμε να βράσει 1 ώρα περίπου. Περνάμε από σινουά, το χρησιμοποιούμε για διάφορεςσκούρες σάλτσες και παρασκευές κρεάτων σοτέ, της ώρας και γενικά σκούρα παρασκευάσματα.