



Romige tijmsaus

Wat voor saus maken jullie voor bij de asperges? Ik ben daar over het algemeen ontzettend saai in, namelijk een simpele botersaus staat hier vaak op tafel. Eind mei ging ik lunchen met mijn ouderlijk gezin voor de verjaardag van mijn moeder. Deze lunch was overigens zonder kinderen en aanhang wat ook een keer ontzettend gezellig was. Daar bestelde mijn moeder en ik een aspergeproeverij voor 2 personen. Bij een van de aspergebereidingen kregen we een hollandaisesaus met tijm. Dat bracht me op het idee van deze tijmsaus.

Gelukkig werd de saus ook goed ontvangen door Luke en de kinderen. Om de saus kidsproof/babyproof te maken voegde ik de peper en het zout niet tegelijk met de tijm toe, maar pas na een half uur. Ik liet eerst de tijmsmaak in de saus trekken en vervolgens schepte ik er een beetje uit voor de kinderen en maakte ik de rest op smaak met peper en zout.

Ingrediënten voor 6 personen:

- 200 ml slagroom
- 4 takken tijm
- 100 ml aspergevocht
- 1 sjalot
- 1 eetlepel bloem
- 1,5 eetlepel boter
- Peper
- Zout

Pel de sjalot en snipper deze fijn. Verwarm een steelpan en smelt daarin de boter. Fruit de sjalot op middel laag vuur tot deze glazig ziet.

Voeg vervolgens 1 eetlepel bloem toe en bak de bloem op laagvuur gaar in ongeveer 3 minuten. De bloem is gaar als deze wit uitslaat of droog aanvoelt zoals zand. Je hebt nu een roux gemaakt.

Meng de roux al roerend (met een garde) met de (koude) slagroom. Blijf roeren tot alle slagroom is toegevoegd en er geen klontjes meer in de saus zitten. Voeg vervolgens het aspergevocht toe en roer dit door de saus.

Voeg de tijm en een beetje peper en zout toe, laat het geheel op laag vuur (en het kleinste pitje) een half uur net tegen het kookpunt aan de smaak van de tijm opnemen. Als het goed is laten de blaadjes tijm los, zodat je de stokjes eruit kunt pakken.

Proef na een half uur de saus en breng deze op smaak met peper en zout.

Garneer de saus eventueel met een takje tijm.

Deze saus is heerlijk om bij asperges te serveren.