



# Coulis



Dit recept is afkomstig uit het boek Frozen yoghurt  
Auteur: Constance en Mathilde Lorenzi  
ISBN 9789022329498  
Manteau Uitgevers



## COULIS

### CHOCOLADESAUS

voor 500 g saus of 6 porties • voor-  
bereiding 10 minuten

40 ml SLAGROOM, 200 ml MELK, 200 g PURE CHOCO-  
LADE IN STUKJES, 40 g BOTER, 40 g SUIKER

#### BEREIDING

Bring de slagroom en melk zachtjes tegen de kook aan.  
Neem de pan van het vuur. Roer de stukken chocolade  
erdoor tot ze gesmolten zijn. Voeg de boter en suiker toe  
en verhiet het geheel al roerend tot een gladde saus.

### DULCE DE LECHE

voor 500 g saus of 6 porties • voor-  
bereiding 10 minuten • bereiding 1 uur

1 l VOLLE MELK, 350 g KRISTALSUIKER (OF  
2 GELIJKE DELEN KRISTALSUIKER EN RIETSUIKER),  
1 el ZUIVERINGSZOUT, MERG VAN 1 VANILLESTOKJE,  
SNUF FLEUR DE SEL

#### BEREIDING

Verhit alle ingrediënten al roerend in een pan op hoog  
vuur. Zet het vuur halfluog zodra de melk begint te  
verkleuren en roer toe het mengsel de gewenste kleur  
en dikte heeft. Stop het kookproces door de pan in een  
grotere pan met koud water te zetten of door het  
mengsel in glazen potten te schenken.

### FRAMBOZENCOULIS

voor 500 g coulis of 6 porties • voor-  
bereiding 10 minuten • afkoelen 1 uur

500 g FRAMBOZEN, 120 g AGAVESIROOP,  
1 el CITROENSAP

#### BEREIDING

Spoel de frambozen af, doe ze in een pan en voeg de  
agavesiroop en het citroensap toe. Breng het geheel al  
roerend met een houten lepel aan de kook. Neem de pan  
van het vuur en schenk de coulis door een puntzeef om de  
zaadjes van de frambozen te verwijderen. Laat de coulis  
afkoelen in de koelkast.

### AARDBEIENCOULIS À LA MINUTE

voor 500 g saus of 6 porties • bereiding  
5 minuten

500 g AARDBEIEN, 2 el KRISTALSUIKER,  
BALSAMICOAZIJN

#### BEREIDING

Was de aardbeien, snijdt ze in stukjes en meng ze met de  
suiker en een klein scheutje azijn in de blender tot een  
gladde saus. Schenk de coulis door een puntzeef voor  
een nog gladdere textuur.



MARCEL, CHOCOLADEFREAK

*Je kunt de chocoladesaus afdekken met plasticfolie en in de koelkast bewaren.  
Verwarm de saus kort voor gebruik even au bain-marie op.*