



Beurre blanc

Een botersaus uit de Loirestreek: een emulsie van koude boter, sjalot, witte wijn en azijn. Verfijnd en romig bij vis en schaaldieren.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
10'	15'	4	Saus

Ingrediënten

200 gr koude boter, in blokjes
2 sjalotten, zeer fijn gesnipperd
100 ml droge witte wijn
50 ml witte wijnazijn
2 el room
zout
versgemalen witte peper

Bereidingswijze

- 1.** Doe de fijngesnipperde sjalot met de witte wijn en de azijn in een steelpan.
- 2.** Laat dit op een matig vuur zachtjes inkoken tot er nog maar een paar eetlepels siroperig vocht overblijft.
- 3.** Voeg de room toe en laat kort meekoken. De room helpt de emulsie stabiel te houden.
- 4.** Zet het vuur heel laag en klop nu blokje per blokje de koude boter erdoor met een garde. Wacht telkens tot een blokje bijna gesmolten is voor je het volgende toevoegt.
- 5.** Blijf kloppen tot je een gladde, romige en licht gebonden saus krijgt. Laat de saus nooit koken, anders schift ze.
- 6.** Kruid met zout en witte peper. Zeef de saus eventueel voor een fluweelgladde structuur.

Tip

Houd de saus lauw op een warmwaterbad tot het serveren, maar zet ze nooit terug op een direct vuur.

Lekker met

Gepocheerde of gebakken vis, sint-jakobsschelpen of asperges

Dranktip

Een droge Muscadet uit de Loire