



Beurre blanc

Een klassieke botersaus uit de Loirestreek: een zijdezachte emulsie van koude boter, sjalot, droge witte wijn en witte wijnazijn. Verfijnd en romig, en de perfecte begeleider 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 sjalotten samen met de witte wijn en de witte wijnazijn in een kleine steelpan.
- 2.** Laat op een matig vuur zachtjes inkoken tot er nog slechts 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. Klop nu blokje per blokje de koude boter door de saus met een garde. Wacht telkens tot een blokje bijna volledig is opgenomen voor je het volgende toevoegt.
- 5.** Blijf kloppen tot je een gladde, romige en licht gebonden saus bekomt. Laat de saus nooit koken, anders schift ze.
- 6.** Kruid bij met zout en versgemalen witte peper. Zeef de saus door een fijne zeef voor een fluweelgladde textuur.

Tip

Houd de afgewerkte saus lauw op een warmwaterbad tot het serveren. Zet ze nooit rechtstreeks terug op een direct vuur, want dan schift ze onherroepelijk.

Lekker met

Gepocheerde of gebakken vis, sint-jakobsschelpen of asperges

Dranktip

Een droge Muscadet de Sevre et Maine uit de Loire past hier uitstekend bij.