

BEURRE BLANC CITROENGRAS



GEBRUIKTE BRESC PRODUCTEN



Bresc Citroengrasspuree
450g



Bresc Gehakte sjalot
1000g

INGREDIËNTEN

3
dl 

- 30 g Bresc sjalot gehakt
- 20 g Bresc Citroengrasspuree
- 3 limoenblaadjes
- 3 dl witte wijn
- 0,2 dl rijstazijn
- 3 dl room
- 100 g roomboter

BEREIDINGSWIJZE

Kook de wijn in met de azijn, sjalot en limoenblad, voeg de room toe, kook in tot de gewenste smaak, voeg de sereh toe en laat het trekken. Snijd ondertussen blokjes van de boter en zet koud. Pureer de saus en zeef hem. Verwarm de saus, monteer met de boter en breng op smaak.