Beurre blanc citroengras



Ingrediënten

3 dl

- 30 g Bresc sjalot gehakt
- 20 g Bresc Citroengraspuree
- 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.

Gebruikte bresc producten



Bresc Citroengraspuree 450g



Bresc Gehakte sjalot 1000g

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000