Citroengras sabayon



Ingrediënten

0,5 l

- 40 g sjalot gesnipperd
- 3 dl witte wijn
- ½ dl rijstazijn
- 20 g Bresc Citroengraspuree
- 2 limoenblaadjes
- 15 g gesneden koriander
- 1 limoen
- 3 eidooiers
- 100 g roomboter
- peper en zout
- olie om te smoren

Gebruikte bresc producten

Bresc Citroengraspuree 450g

Bereidingswijze

Breng de wijn, azijn en de sjalot aan de kook. Voeg er grove peper en de limoenblaadjes aan toe. Laat het inkoken tot 1/3, zeef het en laat afkoelen. Smelt de boter, voeg de serehpuree toe, laat het 15 minuten trekken en clarifeer het vervolgens. Sla de eidooiers samen met het vocht op zeer laag vuur of au bain marie totdat de dooiers gaar zijn en het luchtig is. Sla met een garde langzaam de gesmolten boter erdoor tot de saus gebonden is. Breng op smaak met zout,peper, gesneden koriander en evt wat limoen rasp.