

## Blanke botersaus (beurre blanc)

### Ingrediënten:

- 60 g sjalot
- 25 g witte wijnazijn
- 25 g droge witte wijn (keukenwijn)
- 230 g boter (geen margarine)
- 1 koffielepel zout
- snuifje peper

### Bereiding:

- Sjalot in grote stukken snijden en mix, stel in
- 5 sec / stand 5
  
- 230 g boter afwegen en in blokjes wegzetten (koelkast)
  
- Witte wijnazijn en witte wijn toevoegen, stel in
- 10 min / 90 °C / stand 4
  
- Keukenpapier op de opening voor verdamping alcohol
- Halverwege bijspatelen
  
- Na kooktijd de pot afkoelen in ijskoud waterbad, afdrogen en terugzetten
  
- Afkruiden met pezo en terug opwarmen, stel in
- 5 min / 60 °C / stand 4
  
- Laat één voor één de blokjes boter naar beneden vallen (monter au beurre)
  
- Voor een gladde saus, mix, stel in
- 10 sec / stand 8
  
- Indien te vloeibaar, extra tijd nodig, stel in
- 30 sec / 60 °C / stand 3
  
- Doe over in een thermoskan om de saus warm te houden

