

Beurre Blanc

Toplam 25 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 15 dk

4 kişilik

Orta

~220 kcal

Açılış 1/10

Tereyağı, sirke ve arpacık soğanla hazırlanan parlak Fransız sosu.

Malzemeler

- 200 gr Tereyağı
- 2 adet Arpacık soğan
- 0.3 su bardağı Beyaz sirke
- 1 yemek kaşığı Limon suyu
- 0.3 çay kaşığı Tuz

Yapılı

1. Arpacık soğan ve sirkeyi 8 dakika kaynatıp azaltın.
2. Soğuk tereyağı küplerini azar azar çırparak ekleyin.
3. Sosu süzüp limon suyuyla tamamlayın.

PÜF NOKTASI

Tereyağı soğuk küpler halinde ekleyin; sos emülsiyon halinde kalır.

SERVİS ÖNERİSİ

Sosu haşlanmış balıkya da kuşkonmaz üstüne sıcak olarak dökün.

Alerjenler

Süt