Beurre blanc (smørsaus) med fløte og sjalottløk

Ingredienser



♥ 3 sjalottløk
♥ 1 ss hvitvinseddik
♥ 1 dl hvitvin
♥ 2 dl kremfløte
♥ 150 g smør (kaldt og i terninger)
♥ kvernet salt og hvit pepper

Fremgangsmåte

Finhakk sjalottløk. Ha dette i en kjele sammen med hvitvinseddik og hvitvin.

La dette småkoke i noen minutter slik at væsken nesten fordamper helt.

Tilsett kremfløten. Kok opp sausen på nytt og la deretter småkoke mens du visper i den til væskemengden reduseres til omtrent halvparten.

Ta da kjelen av platen. Pisk inn kaldt smør i terninger. Ha i noen terninger av gangen og pisk kraftig for hånd mens smøret smelter og blander seg med sausen. Denne prosessen (emulsjon) gjør at det danner seg en tykk og kremete smørsaus.

Sausen er klar til servering.

Tips

♥ Som alltid bruker jeg meierismør.

♥ Det er veldig viktig at du følger beskrivelsen av fremgangsmåte nøye for å lykkes med denne sausen. Det er spesielt viktig å merke seg at sausen IKKE må koke etter at du har pisket inn smøret, ellers vil sausen lett kunne skille seg. Det er derfor lurt å lage sausen rett før servering, så den allerede er varm. Dersom dette ikke er mulig og du vil varme opp sausen etter at den er ferdiglaget, går det fint, men du må være ekstremt forsiktig slik at sausen hele tiden holder seg under kokepunktet.

♥ Du kan lage variasjoner av denne sausen ved å tilsette ulike typer hakkede urter og/eller gressløk. Dersom sausen skal serveres til fisk, blir det dessuten nydelig om du rører rogn inn i sausen, se **Beurre blanc (smørsaus) med fløte, gressløk og rogn**. Se også **Sandefjordsmør**, som ligner på denne sausen, men som lages med sitron og ikke sjalottløk og hvitvin.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/beurre-blanc-smorsaus-med-flote-og-sjalottlok