

Wittewijnsaus

Ingrediënten

- 150 ml room
- 150 ml (vis) fond
- 100 ml witte wijn
- 35 gram roomboter
- beetje citroensap
- 1 el bieslook
- event. 1 el maizena

Materialen

- snijplank
- weegschaal
- maatlepels
- steelpan
- mes
- garde

Vorbereiding

1. Meet en weeg alles af en zet klaar.
2. Snijd de bieslook in kleine ringetjes.

Bereiding

1. Neem een steelpannetje en schenk hierin 100 ml witte wijn (naar keuze) en 150 ml (vis)fond. Laat op niet te hoog vuur voor ongeveer de helft langzaam inkoken.
2. Schenk vervolgens 150 ml (kook)room toe aan het geheel en laat opnieuw inkoken tot de saus wat gaan binden.
3. Bindt de saus onvoldoende in? Bijvoorbeeld omdat je een light variant room hebt gekocht. Maak dan een papje van 1 el maizena en 1 el water en voeg dit toe.
4. Voeg een scheutje vers citroensap toe samen met een snuf zout en een goede draai aan de pepermolen.
5. Snijd 35 g roomboter in blokjes en meng deze tot slot door de saus.
6. Serveer eventueel met wat verse bieslook en voeg naar smaak extra peper en zout toe.