Choronsaus



Ingrediënten

0,5 l

- 30 g Bresc Sjalotten gehakt
- 3 dl witte wijn
- ½ dl dragonazijn
- 10 g Bresc Strattu di pomodoro
- 4 g tomatenpuree
- 1 laurierblaadje
- 3 eidooiers
- 100 g roomboter
- peper en zout

Bereidingswijze

Smoor de sjalotten glazig en blus ze af met de azijn en wijn. Voeg er de peper,laurierblad en helft van dragon aan toe. Laat het inkoken tot 1/3 van de vloeistof en zeef het, laat het hierna afkoelen (castric). Clarifeer de boter.

Sla de eidooiers samen met de castric op zeer laag vuur of au bain marie totdat de dooiers gaar en luchtig zijn. Bind dit met de gesmolten boter en breng het op smaak met peper en zout. Roer er dan de strattu di pomodoro, tomatenpuree en de rest van dragon door.

Gebruikte bresc producten



Bresc Gehakte sjalot 1000g



Bresc Zongedroogde tomatenpuree 450g

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000