Gel van sauce blanc



Ingrediënten

450 g

- 35 g Bresc Sjalotten gehakt
- 10 g Bresc Beemster knoflookpuree
- 3 dl witte wijn
- 1,5 dl glace de poisson
- 2 dl water
- 3 dl room
- 100 g koude roomboter
- peper en zout
- 40 g gelcrema

Bereidingswijze

Kook voor de saus de wijn in met de knoflook en sjalot en voeg de glace, room en het water toe. Kook in tot de gewenste smaak is behaald. Snijd ondertussen blokjes van de koude boter. Monteer de saus met de boter en breng op smaak. Neem 500 gram van de saus en mix er met de staafmixer (of thermoblender) de gelcrema door tot het een gel-achtige substantie wordt.

Gebruikte bresc producten



Bresc Gehakte sjalot 1000g



Bresc Nederlandse knoflookpuree uit de Beemster 450g

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