RODE BOTERSAUS



Voorbereiding : 5 min - **Rusttijd :** - - **Koken :** 8 min - **Materiaal :** -

---

Ingrediënten : 1 PORTIE

- 3 sjalotjes (60 gram) - 1 eetlepel witte azijn - 250 gram koude boter - 100 ml rode wijn, - bijvoorbeeld Côtes-du-Rhône - 30 ml water - zout en peper

---

1. Pel de sjalotjes en snijd ze doormidden. Hak de sjalotjes door het EXPERT-programma in te stellen op 20 seconden/snelheid 13. Spatel de sjalotjes van de wand van de kom naar het midden en voeg de rode wijn, de azijn en het water toe. Voeg zout en peper naar smaak toe. Verwijder de dop en stel het EXPERT-programma in op 5 minuten/snelheid 5/100 °C.

2. Stel het programma opnieuw in op 3 minuten/snelheid 5/60 °C en voeg geleidelijk de in kleine stukjes gesneden koude boter toe. Voeg, als de saus niet glad genoeg is, een scheutje water toe en mix 30 seconden op snelheid 18.

Cook Expert ■

© Hachette Livre (Marabout) 2016