

# Beurre Blanc

Toplam 25 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 15 dk

4 kişilik

Orta

~220 kcal

Açılımlar 1/10

Tereyağı, sirke ve arpacık soğanla hazırlanan parlak Fransız sosu.

## Malzemeler

- 200 gr Tereyağı
- 2 adet Arpacık soğan
- 0.3 su bardağı Beyaz sirke
- 1 yemek kaşığı Limon suyu
- 0.3 çay kaşığı Tuz

## Yapılı

1. Arpacık soğan ve sirkeyi 8 dakika kaynatıp azaltın.
2. Soğuk tereyağı küplerini azar azar çırparak ekleyin.
3. Sosu süzüp limon suyuyla tamamlayın.

### PÜF NOKTASI

Tereyağı soğuk küpler halinde ekleyin; sos kesilmeden parlak kalır.

### SERVİS ÖNERİSİ

Sosu haşlanmış balıkya da kuşkonmaz üstüne sıcak olarak dökün.

## Alerjenler

Süt