

Beurre Blanc -kastike



Beurre blanc eli voi-valkoviinikastike on ranskalaisen keittiön perinteinen kastike, joka on ennen kaikkea monien kala- ja kasvisruokien paras ystävä.

10 annosta

Reduktio

- 1 kg valkoviiniä
- 1 kg valkoviinietikkaa
- 3 kpl banaanisalottisipulia viipaloituna
- 10 kpl laakerinlehtiä
- 10 kpl mustapippuria
- 10 kpl valkopippuria
- 10 g sokeria
- 5 g suolaa

Kastike

- 50 g reduktiota
- 250 g Arla Laktoositonta meijerivoita
- suolaa
- ¼ tl Xantanaa

Tilliöljy

- 500 g rypsiöljyä
- 1 pnt tuoretta tilliä
- 50 g tuoretta pinaattia



*Katso
kastikkeen
ohjevideo!*

Reduktio

Laita kaikki ainekset paitsi sokeri ja suola kattilaan, redusoi nestettä, kunnes siitä on puolet jäljellä. Lisää joukkoon suola ja sokeri, siivilöi reduktio talteen ja säilytä kylmässä.

Kastike

Pilko voi pieniksi kuutioiksi. Lämmitä reduktio kattilassa ja vispaa voikuutiot lämpimän reduktion joukkoon pieni määrä kerrallaan. Pidä huoli, että kastike pysyy koko ajan lämpimänä, mutta ei kiehahda. Mausta kastike lopuksi kevyesti suolalla.

Voit halutessasi stabiloida kastikkeen pienellä määrällä Xantanaa (ksantaniikumi). Sekoita Xantana kastikepohjaan ennen kuin lisäät voita. Tämä estää muutoin herkän kastikkeen erottumista.

Splittikastike tilliöljyllä

Ryöppää pinaatteja ja tilliä kiehuvaan vedessä n. 10 sekuntia ja jäähdytä sitten jäävedessä. Purista tillistä ja pinaatista ylimääräiset vedet pois ja laita blenderiin yhdessä öljyn kanssa. Aja seosta n. 10 minuuttia kovalla teholla. Siivilöi öljy tiheän siivilän läpi, jossa on carita-liina. Laita öljy pursotinpus-siin ja sido pussi narulla roikkumaan kylmiön hyllyn reunaan yön yli. Valuta vesi pois pussin kärjestä ja pakkaa öljy pulloon ja säilytä kylmässä.

Laita valmista kastiketta pikkukattilaan, pursota joukkoon pieni määrä tilli-öljyä ja annostele välittömästi lautaselle.



ARLA PRO.

PARTNERS
AT HEART