

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
1/4 tl Xantanaa

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

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 (ksantaanikumi). Sekoita Xantana kastikepohjaan ennen kuin lisäät voita. Tämä estää muutoin herkän kastikkeen erottumista.

SPLITTIKASTIKE TILLIÖLJYLLÄ
Ryöppää pinaatteja ja tilliä kiehuvassa 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 tilliöljyä ja annostele välittömästi lautaselle.

Katso kastikkeen ohjevideo!