
KOOK MEESTERS

recept

BENODIGDHEDEN

100 gram boter

Gerookte amandelen

Beurre noisette

BEREIDING

Snijd de boter in stukjes van dezelfde grootte. Doe de boter in een pan met een lichtkleurige bodem. Belangrijk! Je kunt op die manier goed de kleur van de boter in de gaten houden, zodat die niet verbrandt. Verwarm op middelhoog vuur. Roer continu, zodat de boter geleidelijk smelt en alle boter is gesmolten voordat de eiwitten naar boven komen. Na ongeveer 30 seconden zullen er belletjes en een beetje schuim verschijnen. Blijf roeren!

Op dit moment verdamppt het water in de boter en zullen de eiwitten zich scheiden van het vet. Blijf roeren! Langzaam zie je de boter verkleuren. Haal, zodra je 'beurre' naar jouw idee nog nét niet bruin genoeg is, de pan van het vuur en giet de gesmolten boter in een kommetje.

Maak het af met de fijngehakte gerookte amandelen en serveer de beurre noisette bijvoorbeeld bij heilbot.

Eet smakelijk!
