



Beurre blanc - sos de unt ușor

Dificultate **Medie**

Timpul de pregătire **10 min**

Timp total **20 min**

Dimensiunea porției **4 porții**

Ingrediente

- 40 g Eșalote
- 100 g Vin alb
- ¼ linguriță de sare
- 1 Vârf de piper
- 100 g unt, rece, în bucăți de nuci
- 40 g smântână

Pregătire

1. Se pun ceapa în vasul de amestecare, se toaca timp de **3 secunde/viteza 5** și se aluneacă în jos cu spatula.
2. Adăugați vin, sare și piper și gătiți fără ceașcă de măsurare timp de **6 min./Varoma/Pasul 1**.
3. Se pune un castron pe capacul vasului de amestecare, se cântărește untul și se pune deoparte.
4. Adăugați smântână în vasul de amestecare. Setați Thermomix® la **6 min./60°C/level 2** și adăugați treptat bucățile de unt rece prin deschiderea capacului încet pe cuțitul de rulare.
5. Se servește sosul cald cu pește sau carne albă.

Sugestii & Sfaturi

- Puteți piure sos în pasul 5 **10 sec./level 8**.
- Acest sos de unt ușor - nepurat sau piure - merge, de exemplu, cu legume de primăvară, somon sau stridii gătite în Varoma.
- Acest sos poate fi variat în multe feluri prin condimente cu suc de lămâie, zahăr și / sau nucșoară sau calvados.
- După pasul 4, adăugați ierburi proaspete tocate (arpagic, busuioc, usturoi sălbatic, sorrel).