Sauzen / Frankrijk

Bruine boter (Beurre Noisette)

De nootachtige, geroosterde transformatie van gewone boter: de vaste melkbestanddelen koken voorbij het schuimpunt en bezinken tot een hazelnootbruin bezinksel, terwijl het vet diep goud kleurt, waardoor het geheel onmiskenbaar naar geroosterde hazelnoten en karamel ruikt.

Tijd 15 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 100 g Ongezouten boter
- ☐ 3 g vers citroensap (optioneel, om te arresteren)
- ☐ 0,5 g Schilferig zeezout (optionele afwerking)

Zo maak je het.

01 Snijd de boter in gelijke blokjes en doe deze in een lichtgekleurde roestvrijstalen of geëmailleerde pan. Gebruik nooit een donkere pan, want je moet de kleur van de vaste melkbestanddelen duidelijk kunnen zien. Zet op middelhoog vuur. Terwijl de boter smelt, begint deze krachtig te schuimen: dit is water dat afkookt. Draai de pan elke 30 seconden zachtjes rond in plaats van te roeren, wat zelfs bruinverkleuring kan voorkomen. Het schuim zal stijgen, iets afnemen en dan weer stijgen tot een tweede schuim - dit tweede schuim is het signaal dat het water bijna verdwenen is en dat het bruinen op het punt staat te beginnen. Houd vanaf dit moment de pan aandachtig in de gaten.

02 Zodra het tweede schuim verschijnt, kantelt u de pan en kijkt u door het schuim op de bodem van de pan: er moeten zich kleine goudbruine vlekjes vormen op de bodem van de pan; dit zijn de vaste melkbestanddelen die karameliseren. Draai nu voortdurend. De kleur verandert binnen enkele seconden van crème, bruin naar hazelnoot. Op het moment dat de vlekjes een diepe amber-hazelnootkleur krijgen en de keuken zich vult met de onmiskenbare geur van geroosterde hazelnoten, haal je de pan van het vuur. Door de overdrachtswarmte wordt de boter nog 30 seconden van het fornuis gekookt.

03 Giet de gebruinde boter onmiddellijk in een koele, hittebestendige kom om het koken te stoppen; de pan is nog steeds erg heet en zal de vaste stoffen nog donkerder maken als je ze erin laat zitten. Als u het onmiddellijk als saus gebruikt, knijp er dan nu het citroensap in; het stopt onmiddellijk met koken en voegt een heldere lift toe die de rijkdom vermindert. Breng indien gewenst op smaak met schilferig zout. Het bruine melkvaste bezinksel is het meest smaakvolle deel; zeef het niet, tenzij het recept specifiek geklaarde bruine boter vereist. Gebruik het onmiddellijk terwijl het warm en vloeibaar is, of laat afkoelen tot een gouden pasta voor gebaktoepassingen.

Recept & herkomst ForkRecipe Kitchen / ForkRecipe / FoodML and contributors / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
Porties zijn een richtwaarde; controleer de hoeveelheden in het bronrecept.
recipes.dvs-services.be / brown-butter