Sauzen / Frankrijk

Geklaarde boter

Hele boter zachtjes gesmolten totdat hij in drieën splitst: een hoop schuim, een plas helder goud en een bezinksel van geroosterde vaste melkbestanddelen. Zeef het pure botervet en je krijgt een helder, nootachtig vet dat dichtschroeit zonder te verbranden en maandenlang houdbaar is – duw het nog een paar minuten verder en je bent bijna op weg naar ghee.

Tijd 30 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 100% ongezouten boter (goede kwaliteit, hoog botervet)

Zo maak je het.

01 Snijd de boter in gelijke stukken en doe deze in een pan met dikke bodem op het laagste constante vuur. Laat het langzaam smelten zonder te roeren; je wilt dat het zachtjes uit elkaar valt en niet kookt. Terwijl het smelt, scheidt de boter zich in drie lagen: een dun wit schuim van wei-eiwitten dat naar boven stijgt, een dikke, heldergele laag botervet in het midden en de zwaardere vaste melkbestanddelen (caseïne en lactose) die naar de bodem zinken. Doe dit niet overhaast met hoog vuur, anders verschroei je de vaste stoffen voordat het vet helder is.

02 Laat de boter 8 tot 12 minuten zachtjes koken. Het water in de boter (ongeveer 15 tot 18 procent van het gewicht) kookt, het borrelen stopt en het schuim erboven wordt dunner. Schep het witte schuim weg met een lepel terwijl het zich ophoopt, zodat het er niet weer in valt. De middelste laag verandert van troebel naar schitterend helder goud, en de vaste melkbestanddelen op de bodem bezinken en roosteren langzaam. Voor pure geklaarde boter: stop terwijl de vaste stoffen bleek zijn; voor een ghee-achtige diepte laat je ze licht hazelnootbruin kleuren en vult de keuken zich met een nootachtig aroma.

03 Laat de pan een minuut van het vuur af staan, zodat de resterende vaste stoffen bezinken. Bekleed een fijnmazige zeef met een paar lagen vochtige kaasdoek (of een koffiefilter) en plaats deze op een schone, droge, hittebestendige pot. Giet het botervet er langzaam doorheen en laat het geroosterde bezinksel in de pot achter. Kantel en stop met gieten voordat de droesem naar binnen glijdt. De doek vangt de laatste fijne deeltjes en eventueel magere schuim op. Wat in de pot belandt, is heldere, goudgeklaarde boter. Koel af tot kamertemperatuur en sluit vervolgens af; het blijft wekenlang bij kamertemperatuur en vele maanden in de koelkast bewaard, waar het een stevige, bleke, korrelige vaste stof wordt.

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 / clarified-butter