SAUCE CHâTEAUBRİAND

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

50 g arpacık soğan
6-7 yemek kaşığı (50 g) temizlenmiş ve doğranmış mantar
200 ml elma sirkesi
2 adet defne yaprağı
Tane karabiber (taze çekilmiş)
Tuz
1 lt sauce demi glace (veya koyulaştırılmış et suyuda olabilir)
100 g metrdotel tereyağı
1 çay kaşığı ince kıyılmış tarhun otu
1 dal taze fesleğen

Derin bir tavaya; beyaz şarabı , ince kıyılmış arpacık soğanı ve taze fesleğeni koyup 2/3 ü kalıncaya kadar çektiriniz.
Sauce demi glace (veya koyulaştırılmış et suyunu) ekleyiniz. Kısık ateşte kıvamı koyulaşıncaya kadar pişirin. Oluşan kefi alınız.
İnce süzgeçten geçirip süzünüz.
Tekrar ocağa alın, metrdotel tereyağını katıp karıştırın, tuz ve karabiberini ekleyip kontrol ediniz. Tarhun otunu katarak sosu tamamlayınız.

Not: Izgara bonfilenin yanında servis edilir.

© lezzetler.com tarif no:97252 • adı:Sauce Châteaubriand • gönderen:Saadet • indirme tarihi:19.05.2024 - 06:42