

# Appelsiensaus

*Voor 4 personen*

## Ingrediënten

**3 sjalotten**

**5 appelsienen**, *liefst onbespoten*

**2 dl witte wijn**

**2 dl room**

**140 gr boter**, *in blokjes*

**peper en zout**

## Bereiding

1. Was de appelsienen en schil de pel met een dunschiller.
2. Pers de appelsienen.
3. Leg enkele appelsienschillen apart voor de garnering.
4. Breng de overige appelsienschillen aan de kook op het kookvuur met **3 dl** van het appelsiensap en de witte wijn. **Laat tot de helft inkoken.**
5. Voeg dan de room toe en laat weer tot **2/3 inkoken.**
6. Doe de sjalotten in de MB en hak **5 sec / snel 5.**
7. Bijspatelen.
8. Voeg 20 g boter toe en warm **5 min / 120°C / snel 1.**
9. Voeg de ingekookte appelsiensaus toe en warm **5 min / 100 °C / linksdraaiend / snel 0.5.**
10. Giet de saus door een zeef en doe de saus terug in MB.
11. Voeg 120 g boter en pezo toe in MB en warm **4 min / 80 °C / snel 0.5.**
12. Wens je een dikkere saus, voeg roux of maïzena toe.
13. Serveer warm met enkele appelsienschillen als garnering.

## Tip

Verrassend heerlijk bij asperges met gestoomde of gerookte zalm.