

Citroensaus

Ingrediënten

- 2 citroenen
- 2 sjalotjes
- 20 centiliter witte wijn
- 20 centiliter visbouillon
- 20 centiliter vloeibare room
- 100 gram spinazie

Werkwijze

1. Haal citroensrasp van de citroenen af. Blancheer deze in kokend water.
2. Pers de citroenen uit. Zet het sap op met de fijngesneden sjalotjes, de witte wijn, de bouillon en de room.
3. Voeg als er wat vocht verdampt is de spinazie toe, peper en zout.
4. Als het nodig is de saus met wat maizena binden.
5. Voeg als laatste de citroenrasp toe. Lekker bij vis!