**Beurre noisette**

Snijd de boter in stukjes van dezelfde grootte zodat ze geleidelijk smelten. Doe de stukjes vervolgens in een steelpan. Dit is belangrijk zodat je goed de kleur van je boter kunt zien en hij niet verbrandt. Verwarm op middelhoog vuur. Roer continu zodat het zo gelijk mogelijk smelt en alle boter is gesmolten, nog voordat de eiwitten naar boven komen. Na ongeveer dertig seconden zullen er belletjes en een beetje schuim verschijnen. Blijf roeren. Op dit moment verdampt het water in de boter en zullen de eiwitten zich scheiden van het vet. Blijf nog steeds roeren en op den duur zal de boter beginnen met verkleuren. Haal zodra je beurre naar je idee nog nét niet bruin genoeg is de pan van het vuur en giet de gesmolten boter (eventueel door een zeef) in een kommetje. Laat de bruine boter afkoelen en bewaar in een gesteriliseerd bakje in de koelkast. Zo blijft -ie nog twee weken goed.