**Gestoomde broccoli met beurre blanc van Jamie Oliver**

Nodig:

200 ml witte wijn, bij voorkeur Chablis

1 sjalotje, of ½ rode ui, geschild en fijngehakt

een paar blaadjes verse platte peterselie

een beetje verse dragon

1 laurier

4 zwarte peperkorrels

2 kopjes broccoli, in roosjes gebroken

170 g ongezouten boter, in blokjes gesneden

zeezout

zwarte peper

Bereiding:

Doe je wijn, sjalot, kruiden en peperkorrels in een kleine pan en breng aan de kook, laat dan 3 of 4 minuten zachtjes sudderen of tot de helft is verminderd en haal van het vuur. De eerste manier om je beurre blanc te maken, is door de gearomatiseerde wijn door een zeef in een metalen kom te gieten. Zet de kom op een zeer laag vuur op een pan met water, klop en voeg de blokjes boter een voor een toe, terwijl je ze doorklopt totdat alle boter is opgebruikt. De saus emulgeert en ziet eruit als een heel losse custard. Gebruik de beurre blanc onmiddellijk of blijf het over je pan met water kloppen. Als je het te lang laat, kan de saus splitsen. De tweede manier, en dit is mijn favoriet, is om wat kokend water in een thermoskan te gieten om het voor te verwarmen en schoon te maken. Giet het water weg en zeef de gearomatiseerde wijn in de thermoskan, voeg alle boter toe. Doe het deksel er stevig op, leg een theedoek over het deksel en schud de thermoskan enkele minuten rond. Open het heel voorzichtig (als er hete stoom ontsnapt) en je zou een mooie beurre blanc-saus moeten hebben. Het beste van deze methode is dat je hem in de fles kunt bewaren en hij blijft warm totdat je klaar bent om het eten te serveren. Stoom of kook je broccoliroosjes tot ze zacht maar niet overdreven en papperig zijn. Corrigeer de smaak van de beurre blanc en giet deze over de stomende broccoli. Voor diners is het best leuk om eerst je gewone gestoomde broccoli te sturen, en als je een thermoskan hebt gebruikt, haal hem er dan uit en giet hem over - iedereen zal denken dat je gek bent.