

SAFFRAANSAUS (bij visgerecht, rijst of pasta)

Ingrediënten (4 pers.)

100 g sjalotten

4 el olijfolie

0,1g **saffraan**

200 ml witte wijn

150 ml vis- of groentebouillon

350 ml room

Bereiding

Snijd de sjalot in kleine stukjes en fruit glazig in een pan. Voeg de **saffraan** toe en laat 10 seconden fruiten.

Blus af met witte wijn en laat 5min. inkoken. Schenk de bouillon en room erbij, breng aan de kook en laat circa 5 min. zachtjes koken.

Breng op smaak met een beetje zout en peper. Pureer de saus met een staafmixer.



