

Ingrediënten voor 4 personen

Witte wijn : 2 dl dragonazijn : 20  
cl sjalotten (fijngehakt) : 4 witte  
peperkorrels gekneusd = 5  
mespuntjes verse dragon  
(fijngehakt) : 2 el eidooiers : 6  
roomboter : 50 g kervel  
(fijngehakt) : ½ el zout  
tomatenpuree : 35 g

**Tijd:** 10-20 min.  
**Keuken:** Frans  
**Soort\_gerecht:** Saus/dressing  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee



## CHORONSAUS

Dit is een bearnaisesaus die we tomaten met wat tomatenpuree.

### Bereidingswijze

-Hak de kruiden fijn. -Plet de peperkorrels. Choronsaus wordt gemaakt op basis van béarnaisesaus : -Laat hiervoor de witte wijn, dragonazijn, sjalotten, dragon, peperkorrels en zout tot op een derde inkoken in een pannetje. -Voeg de eidooiers één voor één toe en klop op au bain-marie; voeg vervolgens de warme tomatenpuree toe. -Wanneer alles goed gemengd is, voeg de gesmolten boter druppelsgewijs bij onder voortdurend roeren. -Werk af met een beetje gehakte kervel (of dragon).