

Hollandaise saus

Ingrediënten:

50 g water
130 g melkerijboter op kamertemperatuur en in blokjes
Sap van 1/2 citroen
4 eierdooiers

Eventueel 1/2 koffielepel zout
Cayennepeper

Bereiding:

Plaats de vlinder op het mes en voeg alle ingrediënten achtereenvolgens toe
Uitgez. Cayennepeper en zout.
Stel in : 80°C / 6 min / stand 3,5

Kruid af volgens smaak.
Pas op met zout indien gebruik van gezouten boter.

Tip:

Mousselinesaus : spatel voorzichtig een opgeklopt eiwit door de saus of een maatbekertje opgeklopte room, zo bekom je een héél lichte saus.

