



Béarnaisesaus



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

200 gram roomboter
4 eiderdooiers
4 eetlepels dragonazijn
peper en zout
1 handvol dragon (fijngesneden)
1 handvol kervel (fijngesneden)
1 handvol bladpeterselie (fijngesneden)

Bereidingswijze

- 1.** Smelt de boter op voorhand in een pannetje. Doe dit rustig aan, de boter mag niet koken. Als je wilt, mag je het witte stremsel wegscheppen, maar dat hoeft niet.
- 2.** Doe de dooiers in een koude steelpan. Voeg de dragonazijn toe. Roer kort door met een klopper en zet dan op een laag vuurtje. Blijf voortdurend roeren, en maak daarbij de vorm van een 'acht', zodat je zeker over de hele bodem gaat. Zodra de saus de consistentie krijgt van een mooi gebonden mayonaise, haal je ze meteen van het vuur.
- 3.** Voeg nu beetje bij beetje, in een kleine straal, de boter toe. Blijf daarbij voortdurend kloppen. Voeg de boter niet in één keer toe, de bedoeling is dat de eieren de boter opnemen. Zet de saus niet meer op het vuur.
- 4.** Breng op smaak met peper, zout en alle kruiden.
- 5.** Serveer meteen.