



M unkebo
M and
M ad, der simrer

21. maj 2015

Forret tilbehør

Sauce Hollandaise (6 portioner).

Ingredienser:

6 æggeblommer, 2 spsk vand, 1-2 spsk citronsaft, 150 g smør, ca. 1 dl piskefløde, salt og hvid peber.



Æggeblommerne piskes sammen med vand og citronsaft i en kasserolle. Det er vigtigt, at dette gøres omhyggeligt, sovsen skiller da ikke så let.

Kasserollen stilles inden i en større gryde med så meget kogende vand i, at det hele står op om siderne af den lille kasserolle. De sættes nu over varmen, og vandet skal hele tiden være i bevægelse, men må ikke koge.

Smørret, der skal være delt i små klumper, tilsættes lidt ad gangen og under piskning.

Når sovsen begynder at blive jævn, krydres den og spædes med fløden.