



M unkebo
M and
M ad, der simrer

24. april 2014

Hovedret tilbehør

Sauce Hollandaise.

Ingredienser:

600 g smør, 12 æggeblommer, 4 skalotteløg i meget tynde skiver, 4 dl hvidvin, salt og friskkværnet peber.

Smelt smørret i en kasserolle/lille gryde, skum urenheder af toppen, hæld smørret i en kande, undgå bundfaldet (tyndt sjask!). Hold det flydende smør lunt og flydende.

Gør et vandbad klar. Gryden med vand skal være så stor, at en mindre gryde kan opvarmes i vandbadet.

Kom æggeblommerne i en skål eller gryde, der kan stå i vandbadet, og pisk salt og peber i.

Bring vinen til kogepunktet med de tynde løgskiver, reducer til en tredjedel, si løgene fra den afkogte vin.

Placér æggeblommeskålen i vandbadet, tilsæt vinopkoget under konstant omrøring med piskeris. Tilsæt det flydende smør, først meget lidt ad gangen og under konstant piskning. Efterhånden lidt mere ad gangen. Pisk med megen energi!

Saucemassen må aldrig komme over 76 grader C, så koagulerer æggemassen og bliver til røræg/skaller (fy for pokker!). Hvis saucen alligevel skiller (Gud bedre det): skålen op af vandbad, tilsæt lidt iskoldt vand, pisk, pisk, pisk!