



Hollandaisesaus

Een luchtige, boterige saus op basis van eierdooiers en citroen. Perfect bij asperges, gepocheerde eieren of vis.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
10'	10'	4	Saus

Ingrediënten

3 eierdooiers
1 el water
200 g boter
1 el citroensap
Zout
Witte peper

Bereidingswijze

- 1.** Smelt de boter op een zacht vuur. Laat ze even rusten en schep het witte schuim van het oppervlak.
- 2.** Doe de eierdooiers en het water in een hittebestendige kom. Zet de kom boven een pot met zacht kokend water, zonder dat de bodem van de kom het water raakt. Klop het mengsel voortdurend tot een luchtige, lintachtige massa, ongeveer 4 minuten. De massa moet duidelijk in volume toenemen en de garde moet sporen achterlaten.
- 3.** Haal de kom van het vuur. Giet de gesmolten boter er al kloppend in een heel dun straaltje bij. Voeg de boter in het begin zeer traag toe zodat de emulsie goed kan vormen.
- 4.** Kruid de saus met het citroensap, zout en witte peper naar smaak.
- 5.** Dien de saus onmiddellijk op. Is ze te dik geworden, klop er dan een eetlepel warm water door tot de gewenste dikte.

Tip

Schiet de saus toch, klop ze dan van het vuur af met een ijsklontje of een eetlepel koud water om de emulsie te herstellen.

Lekker met

Asperges, gepocheerde eieren of gekookte of gestoomde vis.

Dranktip

Een droge witte wijn zoals een Chablis of een Muscadet past uitstekend bij gerechten met hollandaisesaus.