



Hollandaisesaus

Bereidingstijd

< 30 min

Moeilijkheidsgraad

Moeilijk



Ingrediënten

250 gram roomboter (ongezouten)
1 theelepel peperkorrels (gekneusd)
3 eetlepels wittewijnazijn
2 eetlepels water
zout
4 eiderdooiers
1 citroen (sap)
peper

Bereidingswijze

- 1.** Smelt de boter op een zacht vuur. Zet het vuur uit als de boter zich heeft verdeeld in 2 lagen: een heldere boven- en een troebele onderlaag. Schep de heldere bovenlaag in een kom.
- 2.** Doe de peperkorrels met de azijn, een eetlepel water en het zout in een pannetje en breng aan de kook. Laat inkoken tot een derde. Zeef en zet apart.
- 3.** Breng een laagje water aan de kook.
- 4.** Klop de eiderdooiers los met 1 eetlepel water in een vuurvast kommetje. Giet het azijnmengsel bij de dooiers en hang de kom in de pan met kokend water. Zorg dat de kom het water niet raakt.
Klop gedurende 5 minuten tot een dikke saus.
- 5.** Neem van het vuur en roer de geklaarde boter druppel per druppel erdoor, blijf kloppen.
- 6.** Breng op smaak met peper en citroensap.