

La table

Sauce hollandaise



4



3 mn



10 mn



0 h

LES INGREDIENTS

Eau : 1 cl, Beurre doux : 125 g, Citron jaune : 1 pièce, 2 Jaune d'oeuf , Sel, poivre

Faire fondre le beurre lentement- Dans une casserole, avec un fond d'eau, mettre les jaunes d'oeufs et mélanger. Cuire à feu doux le sabayon en fouettant régulièrement.

Fouetter jusqu'à voir le fond de la casserole. Lorsque le sabayon est bien monté, mettre la casserole en dehors du feu et continuer de fouetter une petite minute. Ajouter le beurre clarifié petit à petit.

Assaisonner de sel, de poivre blanc et d'un jus de citron et mélanger.

Retrouvez des conseils et toutes les recettes sur www.latable.no

La table

hollandaise



Ingredienser

1 cl vann, litt eddik , 125 Gr smør, 1 sitron, 2 eggeplommer, Salt, pepper

Bland vann, eddik, pepper i en liten kasserolle. Smelt smøret over svak varme

Pisk inn eggeplommene og plasser bollen over en kjele med varmt vann.

Pisk det til skummet blir varmt og tykner

Smaker du den til med salt, pepper og sitron saft