

Hollandaisesaus

Gerechten: Saus

Categorieën: Saus

Bron: Appetijt - L. Van den Bos

Ingrediënten

3 eidooiers

sap van 1 citroen

25 ml water

200 gram boter

zout

cayennepeper

Bereiding

Boter smelten tot het een temperatuur heeft van ongeveer 75 graden en van het vuur weg even laten staan zodat het waterige gedeelte van de boter kan zakken.

Eidooiers met citroensap en water tot een zeer stevig schuim kloppen op een zacht vuurtje (in de beginfase mag het vuur wat hoger staan als je maar goed klopt met een garde).

Als het stevige schuim goed gevormd is, de boter er beetje bij beetje doorroeren tot je aan het waterige gedeelte komt.

Op smaak brengen met zout en cayennepeper.