inköpslistan.se

Av: Joakim

- 4 port
- Tillbehör

BEARNAISESÅS

Ingredienser

150 g smör
1 st schalottenlök *(Liten)*
5 stjälkar dragon
5 stjälkar persilja
5 st vitpeppar, hel *(Korn)*
1 dl vatten
3 msk vinäger, vitvin
3 st ägg *(äggulorna)*
1 msk dragon *(Hackad)*
1 msk persilja *(Hackad)*
2 krm salt
$^{1}/_{2}$ krm cayennepeppar

Gör så här

1. Smält smöret. Ställ det åt sidan. Skala och finhacka löken. Lägg den i en kastrull och tillsätt örtstjälkar och pepparkorn. Häll över vatten och vinäger.

2. Koka utan lock tills ca 2 msk återstår. Sila bort stjälkar och pepparkorn. Blanda vinägerreduktionen och äggulor i en kastrull. Vispa kraftigt på låg värme tills det blir fluffigt och börjar tjockna.

3. Ta kastrullen åt sidan och tillsätt smöret, lite i taget, under kraftig vispning. Värm såsen under vispning om den blir för tunn.

4. Blanda ner hackad dragon och persilja i såsen och krydda med salt och cayennepeppar.

5. Servera såsen till stekt eller grillat kött eller fisk.

6. 3 goda smaksättningar på bean
Bearnaisesås är en klassisk sås till grillat kött, och passar även till kyckling och grillad fisk.Det finns många varianter av bearnaise, här tipsar vi om tre andra goda sätt att smaksätta den.

Choronsås
Fräs 3 msk tomatpuré i 1 msk smör. Blanda ner purén i den färdiga såsen.

Chilibearnaise
Smaksätt den färdiga såsen med 2 msk chilisås och 2 tsk chiliflakes.