

inköpslistan.se

Av: Sofia Huss

4 port

Övrigt, Såser & röror

SMAL BEARNAISESÅS

Ingredienser

1/2 st lök, gul
1,5 dl vatten
3 msk vinäger, vitvin
1 tsk dragon *(Torkad)*
3 st ägg *(Endast gulan)*
1/2 dl kesella
1 tsk salt
1/2 krm vitpeppar

Gör så här

1. Bearnaisesås: Skala och finhacka löken. Koka lök, vatten, vinäger och dragon tills hälften återstår. Dra kastrullen från plattan och sänk värmen.

2. Separera äggulorna och vispa dem i en skål. Tillsätt gulorna i lökblandningen. Ställ tillbaka kastrullen på plattan.

3. Vispa på låg värme tills såsen blir tjock som en kräm. Dra av kastrullen från plattan och tillsätt kesellan, salta och peppra. Ställ tillbaka kastrullen på plattan och vispa såsen tjock.