



Hollandaise saus

Ingrediënten voor ong. 4 personen

75 gram eidooier
55 gram castric
75 gram roomboter
Peper en zout

Bereiding hollandaise

Klop de eidooiers met de castric au bain-marie in 5-10 minuten luchtig. Voeg heel langzaam (druppel voor druppel!) de gesmolten boter toe aan het eidooiermengsel. Zorg ervoor dat de boter en het eidooiermengsel ongeveer dezelfde temperatuur zijn, om schiften te voorkomen. Breng de Hollandaisesaus op smaak met peper en zout.

Ingrediënten castric

1 dl azijn
4 dl witte wijn
2 blaadjes laurier
8 gekneusde peperkorrels
2 gesnipperde sjalotten

Bereidingswijze castric

1. Doe de witte wijn azijn peperkorrels laurier en sjalot in een pan
2. Laat het geheel voor de helft rustig inkoken.
3. Laat afkoelen en giet door een zeef.

Eet smakelijk!
Wim Klerks

