



Klassieke bearnaisesaus



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

6 eiderdooiers
4 eetlepels dragonazijn
2 eetlepels water
200 gram boter (gesmolten)
peper en zout
1 bosje kervel (fijngesneden)
3 takjes dragon (fijngesneden)

Bereidingswijze

- 1.** Doe de dooiers in een steelpan (liefst met afgeronde bodem, zo kan de saus niet verbranden).
- 2.** Voeg de dragonazijn en het water toe en zet op een heel laag vuurtje.
- 3.** Begin al roerend te kloppen. Blijf kloppen tot je een gebonden consistentie hebt (zoals mayonaise).
- 4.** Haal van het vuur en voeg er al kloppend, in een dunne straal, de warme boter bij.
- 5.** Blijf kloppen totdat de boter helemaal is opgenomen door de saus. Breng op smaak met peper en zout.
- 6.** Voeg dan de kervel en dragon toe. Hou warm en serveer.