

Bearnaise

Ingredienser

- 225 g smør
- 5 spsk. hvidvinseddike
- en god dl vand
- 2 skalotteløg
- 1 håndfuld frisk estragon
- 4 æggeblommer
- 1-1,5 spsk. citronsaft
- godt med salt og peber

Sådan gør du

Klaret smør:

Start med at lave klaret smør. Det gør man ved meget langsomt at varme smøret op i en gryde. Når smørret smelter, har der samlet sig et hvidt lag i gryden, som skal kasseres.

Smørret hældes langsomt over i en kande og det hvide bundfald smides ud. Pyt med at du får lidt af det hvide med over i kanden. Men prøv om du kan sortere det meste fra. Stil det til side

Bearnaiseessens:

Snit løg fint

Pluk alle bladene af estragontængerne. Gem de her blade og kom stængerne ned i gryden (som lige er tørret over).

Kom snittet løg og estragontænger i en gryde

Kom eddike og vand ned over og lad det koge op til der er omkring 4-5 spsk. væske tilbage.

Si de her stænger og løg fra, så du kun har væsken tilbage. Kasser stængerne og kom denne her essens tilbage i gryden

Sovs:

Kom æggeblommer i gryden med essensen og pisk til det skummer. Gryden står på meget lav varme (2-3 ud af 9). Pisk konstant! Til æggeblommerne begynder at tykne. Det er vigtigt at du hele tiden pisker og at det bliver tykkere inden du hælder det her klarede smør ned i igen.

Når det er tykkere, skruer du ned til 1-2 på komfuret og fortsætter med at piske hele tiden.

Nu skal smørret i, men langsomt. Start med en spsk. ad gangen, imens du pisker. Når det begynder at ligne en bearnaise og du har kommet omkring 10 spsk. smør i, kan du begynde at hælde det i en tynd stråle. Men bliv ved med at piske, og hav kun meget lav varme på komfuret.

Lige inden servering, smages bearnaisen til med citronsaften, godt med salt og peber og estragonblade tilsættes. De kan hakkes, men de kan også bare kommes i sovsen hele.