

Bearnaisesaus: heerlijk bij steak!

Wat heb je nodig?

250 gr. roomboter (ongezouten)
150 ml. witte wijn
75 ml. dragonazijn
1 á 2 sjalotjes, fijngehakt
½ tl. peperkorrels, gekneusd
3 grote of 4 kleine eidooiers
sap van ½ citroen
5 gr. verse dragon (of 1 el. gedroogde)
versgemalen zwarte peper
zout

Wat moet je doen?

1. Maak de geklaarde boter: Smelt de boter in een pannetje (niet bruin laten worden!) en haal van het vuur als de boter zich gaat scheiden in een helder deel (vet) en troebel deel (eiwitten)
2. Schenk het heldere deel in een kommetje en zorg dat de eiwitten in de pan blijven (die gebruiken we niet). Zet apart.
3. Maak de 'gastrique': Doe in een skillet de wijn, azijn, peperkorrels, sjalotje en de helft van de dragon
4. Kook dit in tot je 1/3 deel overhoudt en haal van het vuur. Zeef dit boven een kom en duw het vocht er goed uit (inhoud van de zeef wordt niet gebruikt)
5. Zet een pan met water op het vuur en breng dit net tegen de kook aan (water mag niet gaan koken)
6. Plaats de kom hierop en zorg dat de kom het water niet raakt ('au bain-marie')
7. Doe de eidooiers en 1 el. water erbij
8. Klop dit handmatig met een garde luchtig en schuimig en haal de kom dan van de pan met water af
9. Klop er nu wat zout, zwarte peper, citroensap en de rest van de dragon bij
10. Giet er dan voorzichtig, straalsgewijs de geklaarde boter bij en blijf kloppen tot je saus luchtig is en de dikte heeft van vla

Tip:

- Als je saus schift is deze misschien te warm: klop er dan een klein beetje koud water door. Als deze te veel is afgekoeld: klop de saus dan weer 'au bain-marie' stevig op

Ik zeg: "Maken die hap!"

Ralph de Kok