



Hollandaisesaus

Een luchtige, boterige saus op basis van eierdooiers en citroen. Perfect bij asperges, gepocheerde eieren of vis.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
10'	10'	4	Sauzen

Ingrediënten

- 3 eierdooiers
- 1 eetlepel water
- 200 g boter
- 1 eetlepel citroensap
- Zout
- Peper

Bereidingswijze

1. Smelt de boter zachtjes en laat ze even rusten, schep het schuim eraf.
2. Klop de eierdooiers met het water in een kom boven een pot met zacht kokend water (au bain-marie). Blijf kloppen tot een luchtige, dikke massa ontstaat, ongeveer 4 minuten.
3. Haal de kom van het vuur en giet er al kloppend traag de gesmolten boter bij, in een dun straaltje.
4. Kruid met citroensap, zout en peper.
5. Dien de saus meteen op, ze houdt niet lang warm. Wordt ze te dik, klop er dan een lepel warm water door.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)