



Bearnaisesaus

Een verfijnde botersaus met dragon en sjalot. De ideale begeleider van een gegrilde steak of gebakken vis.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	15'	4	Sauzen

Ingrediënten

- 3 eierdooiers
- 200 g boter
- 2 sjalotten
- 3 eetlepels witte wijnazijn
- 1 eetlepel verse dragon
- 1 eetlepel water
- Zout
- Peper

Bereidingswijze

1. Snipper de sjalotten en de helft van de dragon fijn. Laat ze met de azijn tot bijna droog inkoken in een steelpan, ongeveer 4 minuten. Laat afkoelen.
2. Smelt de boter zachtjes en schep het schuim eraf.
3. Voeg de eierdooiers en het water bij het sjalotmengsel en klop au bain-marie tot een luchtige, dikke massa, ongeveer 4 minuten.
4. Haal van het vuur en klop er traag de gesmolten boter door in een dun straaltje.
5. Roer er de resterende dragon door. Kruid met zout en peper en dien meteen op.

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