



Béarnaisesaus

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

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	15'	4	Saus

Ingrediënten

- 3 eierdooiers
- 200 g ongezouten boter
- 2 sjalotten, fijngesnipperd
- 3 eetlepels witte wijnazijn
- 1 eetlepel verse dragon, fijngehakt
- 1 eetlepel water
- Zout
- Witte peper

Bereidingswijze

- 1.** Snipper de sjalotten fijn en hak de helft van de dragon fijn. Doe ze samen met de witte wijnazijn in een kleine steelpan en laat op middelhoog vuur inkoken tot er nog maar een paar eetlepels vocht overblijven, ongeveer 4 minuten. Haal van het vuur en laat volledig afkoelen.
- 2.** Smelt de boter op laag vuur in een apart pannetje. Schep het witte schuim dat zich vormt voorzichtig van het oppervlak. Houd de gesmolten boter warm maar niet heet.
- 3.** Voeg de eierdooiers en het eetlepel water toe aan het afgekoelde sjalot-azijnmengsel. Klop het geheel au bain-marie, boven een pan met nauwelijks zacht kokend water waarbij de bodem van de kom het water niet mag raken, tot een luchtige en lintdikke massa, ongeveer 4 tot 5 minuten. Let erop dat de temperatuur niet boven 65 graden Celsius stijgt, anders stolt het ei.
- 4.** Haal de kom van het vuur. Klop er vervolgens de warme gesmolten boter door in een heel dun straaltje, terwijl je voortdurend blijft kloppen. Begin heel traag zodat de emulsie goed kan vormen.
- 5.** Roer er de resterende fijngehakte dragon door. Breng op smaak met zout en witte peper. Dien de saus meteen op.

Tip

Als de saus dreigt te schiften, voeg dan onmiddellijk een ijsblokje of een scheutje koud water toe en klop krachtig verder. Schift ze toch volledig, begin dan opnieuw met een verse eierdooier en klop de geschiftte saus er geleidelijk door.

Lekker met

Gegrilde steak, gebakken of gegrilde vis, of geroosterde groenten.

Dranktip

Een glas droge witte Bordeaux of een lichte rode Bourgogne past mooi bij een steak met béarnaisesaus.