

Bearnaisesaus in de microgolfoven

Ingrediënten

1/2 dl dragonazijn
1/2 dl water
2 sjalot
1/2 tlpl peperbolletjes
3 eidooiers
150 g boter
1 elpl verse dragon

Bereidingswijze

- Schil de sjalot en versnipper ze zeer fijn
- Meng de dragonazijn, peperkorrels en sjalot in een vuurvaste kom en plaats in de microgolfoven, laat 2 – 3 minuten inkoken.
- Verwijder met een zeefje de sjalot en peperkorrels.
- Smelt de vetstof in de microgolfoven (1 – 2 minuten)
- Voeg aan het mengsel van dragonazijn 1/2dl water toe, voeg vervolgens de eidooiers toe. Roer goed met een klopper (tot er zich een schuimig bovenlaagje vormt).
- Voeg vervolgens al roerend de hete vetstof toe.
- Zet de saus in de microgolfoven, begin met 1 minuut en roer om de 15 seconden om. Verleng zo nodig de bereidingstijd tot de saus mooi gebonden

Bearnaisesaus in de microgolfoven

is maar niet kookt.

- Vers gehakte dragon toevoegen en afsmaken met peper en zout.