

Hollandaise saus in de microgolfoven

Ingrediënten

3 st eieren
250 g boter
15 ml witte wijn
30 ml water
0 cayennepeper
0 zout

Bereidingswijze

1. Smelt de boter in de microgolf (1 – 2 minuten)
2. Schei de eieren en doe ze in een microgolfoven bestendige kom. Voeg het water en de witte wijn toe. Klop luchtig op tot er zich een kleine schuimlaag vormt.
3. Voeg de geklaarde boter toe en klop deze onder het eimengsel.
4. Zet de saus in de microgolfoven op 500 Watt, begin met 1 minuut en roer om de 15 seconden om. Verleng zo nodig de bereidingstijd tot de saus mooi gebonden is maar niet kookt.
5. Kruid te saus naar wens.