

SMOKED EGG HOLLANDAISE SAUS

Wat heb je nodig?

(4 personen)

- 4 à 5 eidooiers van gerookte rauwe eitjes
- 1 el azijn
- 2 el witte wijn
- Sap van een ½ citroen
- 250 gram gesmolten boter



En nu?

Smelt de boter in een pannetje op laag vuur. Klop de eidooiers met de azijn en de witte wijn en citroen au bain-marie in 5 tot 10 minuten luchtig. Voeg heel langzaam, druppel voor druppel, de gesmolten boter toe. Zodra de het eimengsel een wat hogere temperatuur heeft kan je de boter voorzichtig erbij gieten terwijl je blijft roeren. Je wilt niet dat je saus scheidt. Breng de saus op smaak met een beetje versgemalen peper. Zout is niet nodig.

Heerlijk bij Asperges met zalm of ham. Of op een gepocheerd gerookt eitje ;-)
Eet smakelijk!