



SMOKED  
EGGS

saus bijgerecht 4 personen | bereiding: 20 min

---

# SMOKED EGG HOLLANDAISE SAUS

---

## INGREDIËNTEN

④ Eidooiers van Smoked Eggs

- 1 Eetlepel azijn
- 2 Eetlepels witte wijn
- Sap van een 1/2 biologische citroen
- 250 Gram gesmolten boter

## BEREIDINGSWIJZE

1. Smelt de boter in een pannetje op laag vuur.
2. Klop de eidooiers met de azijn, witte wijn en het citroensap au bain-marie in 5 tot 10 minuten luchtig.
3. Voeg heel langzaam (*druppel voor druppel*) de gesmolten boter toe aan het eimengsel. Zodra het eimengsel een wat hogere temperatuur heeft kan je de boter voorzichtig erbij gieten. *Blijf roeren!* Deze saus schift gemakkelijk als je niet blijft roeren.
4. Breng de saus op smaak met een beetje vers gemalen peper.

Heerlijk bij asperges, een mooi stukje vis of op een gepocheerd ei!

Eet smakelijk.