

## Ingrediënten

Voor ca. 250 gr 1 sjalot 50 ml  
witte wijn 1 theelepel  
witte-wijnazijn 5 zwarte  
peperkorrels 1,25 ml  
groentebouillon 125 gr boter 3  
eierdooiers zout cayennepeper 1  
scheutje citroensap

**Tijd:** 20-30 min.  
**Keuken:** Nederlands  
**Smaak:** Neutraal  
**Soort\_gerecht:** Saus/dressing  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## Klassieke saus - Hollandaise saus

Smaakt bij: Asperges en andere groenten Gestoomde, gepocheerde, gegrilde vis of vlees Soepen en sauzen (als verfijning)

### Vorbereiding

Schil de sjalot en snipper ze fijn. Kook de witte wijn met de azijn, de peperkorrels en de 5 eetlepels bouillon haast volledig in in een kookpan. Voeg de rest van de bouillon toe en giet hem door een zeef.

### Bereidingswijze

Laat de boter opschuimen. Klop de eidooiers met de vloeistof in een ronde kom au bain marie tot fijn schuim. de temperatuur mag daarbij niet hoger worden dan 80 C. Neem de kom uit de au bain marie en roer de warme boter gelijkmatig, eerst druppelsgewijs, daarna zuinig, door de schuimmassa. Die moet daarbij de boter binden. Maak het geheel af met zout, cayennepeper en citroensap.