

Ingrediënten voor 4 personen

- 2 eieren - 200 gram boter - 1 kleine citroen (sap) als je een grote hebt is een halve genoeg - zout - optioneel: 1 tl mosterd

Tijd: 0-10 min.
Keuken: Frans
Soort_gerecht: Saus/dressing
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Ja

De allersimpelste Hollandaise saus

Ik had al een eenvoudig recept voor Hollandaisesaus maar daarin gebruikte ik altijd alleen het eigeel. Omdat ik slecht ben in weggoien had ik dus op een gegeven moment allerlei bakjes met eiwit in mijn vriezer. Komt natuurlijk altijd wel weer een keer van pas maar toch was ik nieuwsgierig of het ook zou lukken met hele eieren. Op Internet kwam ik dit supersimpele recept tegen en deze hou ik erin. Deze saus is extra lekker door het eiwit, daardoor is deze saus veel luchtiger dan de klassieke Hollandaisesaus. In slechts 3 minuten heb je een heerlijke luchtige Hollandaisesaus. TIP: De ultieme saus tijdens het aspergeseizoen voor bij asperges, maar ook voortreffelijk bij vis en eggs Benedict.

Bereidingswijze

- Verhit de boter in een pannetje. - Breek de eieren in de blender en zet aan. De warmte in de blender neemt toe en zorgt ervoor dat de eieren een vastere structuur krijgen. - Knijp de citroen uit in de blender en voeg zout toe. - Doe tot slot beetje per beetje de gesmolten boter in de blender. Laat de machine nog even zijn werk doen gedurende 30-50 seconden. En uw saus is klaar. - Maak eventueel nog verder op smaak met een likje mosterd. - Serveer de saus direct.

