

BEARNAISESAUS



Vorbereiding : 10 min - **Rusttijd :** -- **Koken :** 10 min - **Materiaal :** -

Ingrediënten : 1

- 100 g koude boter - 3 eierdooiers op kamertemperatuur - 2 takjes dragon - 30 ml wijnazijn - 3 sjalotten
 - Zout, peper
-

1. Hak de gepelde sjalotten en de dragon in de mini-kom door 4 a 5 maal op PULSE te drukken.
2. Doe het gehakte mengsel, de azijn, het zout en de peper in een pannetje met dikke bodem. Laat op laag vuur tot de helft inkoken.
3. Doe het ingekookte mengsel in de mini-kom. Voeg de eierdooiers toe. Druk 3 keer op PULSE.
4. Smelt de boter in een kleine pan of in de magnetron, laat de boter daarna een beetje afkoelen en voeg toe aan de mini-kom. Druk 8 keer op PULSE totdat u de saus de gewenste dikte heeft.

Tip van de chef :

Lekker bij alle soorten gegrild rood vlees.

Compact 3200 XL ■

4200 XL ■

5200 XL ■

