

HOLLANDAISESAUS MET SPECERIJEN



Voorbereiding : 5 min - **Rusttijd :** - - **Koken :** 10 min - **Materiaal :** -

Ingrediënten : 1 PORTIE

- 50 ml water - 2 eetlepels citroensap - 3 eidooiers - 210 gram zachte, - in stukjes gesneden boter - 1 snufje komijn of ras-el-hanout - zout en peper

1. Vul de rvs-kom met het water, het citroensap en de eidooiers. Stel het EXPERTprogramma in op 2 minuten/snelheid 7/70 °C (zonder dop).

2. Stel het EXPERT-programma nogmaals in, nu op 5 minuten/snelheid 7/70 °C. Voeg de in kleine stukjes gesneden boter geleidelijk via de opening in de deksel toe. Breng de saus op smaak met de komijn/ras-el-hanout en zout en peper en dien onmiddellijk op.

Tip van de chef :

Als de saus te dun is, kunt u deze 1 of 2 minuten langer laten koken. De kooktijd is afhankelijk van de temperatuur van de ingrediënten. Voeg, als de saus te dik is, een scheutje water toe en mix opnieuw 1 minuut op snelheid 7 (zonder verwarmen).

