

BEARNAISESAUS



Vorbereiding : 5 min - **Rusttijd :** - - **Koken :** 7 min - **Materiaal :** -

Ingrediënten : 1 PORTIE

- 2 ½ sjalotjes (60 gram) - 30 ml wijnazijn - 100 gram koude boter - 2 takjes dragon - 3 eidooiers op kamertemperatuur - zout en versgemalen peper

1. Pel de sjalotjes en snijd ze doormidden. Was en droog de dragon. Doe de fijngesneden dragon, de sjalotjes, de azijn, zout en peper in de rvs-kom. Stel het EXPERT-programma in op 20 seconden/snelheid 13. Spatel het mengsel van de wand van de kom.
2. Verwijder de dop en stel het EXPERT-programma in op 4 minuten/snelheid 4/100 °C.
3. Stel het EXPERT-programma opnieuw in op 1 minuut/snelheid 6/80 °C. Voeg in deze minuut de eidooiers toe.
4. Stel het EXPERT-programma nogmaals in op 2 minuten/snelheid 4/45 °C en voeg de in stukjes gesneden koude boter geleidelijk via de invoerbuis toe.

Cook Expert ■