



SÅS

Nyttigare béarnaisesås

Kock: **Helena Ekman** Tid: **20 min** Portioner: **4**



Visst vore det gott att äta en bearnaisesås som inte hade fullt med smör i sig och som ändå är riktigt god? Denna sås innehåller 2 dl crème fraîche istället för 150 g smör.

Ägg innehåller en rad vitaminer och mineraler varav de flesta finns i just gulan ? vitamin E, D-vitamin, B12, fosfor, zink, selen och folat.

INGREDIENSER



- 2 dl creme fraiche
- 3 äggulor
- 1 näve hackad ramlök (går med gräslök också)
- 1/2 kruk 1/2 kruk hackad persilja
- hackad färsk dragon
- 1 msk vitvinsvinäger
- salt & peppar
- 1 knivsudd cayennepeppar

GÖR SÅ HÄR

- 1** Börja med att lägga Crème Fraiche i en kastrull och koka upp under omrörning.
- 2** Sänk värmen till medelvarmt och lägg i 3 äggulor. Rör om till det tjocknar ? det tar någon minut. Rör i ramlök.
- 3** Dra av kastrullen från spisen och lägg i vitvinsvinäger, persilja, dragon, salt, peppar och cayennepeppar. Rör om och ni har en helt ljuvlig sås att servera till grillad kyckling. Såsen är lika god kall som varm!