SÅS

Nyttigare béarnaisesås

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

20

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 fraiche 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 ramslök (går med gräslök också)
1/2 kruka ½ kruka 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 ramslök.

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!