SÅS

Hemslagen bearnaisesås

Kock: **Michael Hoffman** Tid: **30 min** Portioner: **4**

30

Bearnaise, älskad av de flesta men också fruktad att ge sig på att göra själv. Det är dock inte så svårt som det verkar och när du väl lagat din första egen bearnaise vill du aldrig köpa en blek kopia i mataffären igen.

INGREDIENSER

4 st schalottenlökar
0.5 dl rödvinsvinäger
1.5 dl vatten
8 st vitpepparkorn
6 st äggulor
500 g smör
1 st kvist dragon eller dragon i vinäger (finns på burk)
1 msk färsk persilja, hackad

GÖR SÅ HÄR

1. Smält smöret på svag värme i en kastrull och låt mjölkfällningen sjunka till botten (det vita i kastrullen). Dra bort kastrullen från plattan, men håll varmt.

2. Finhacka schalottenlöken och lägg den i en kastrull tillsammans dragon, vitpeppar, vinäger och vatten. Koka ihop så det reduceras till ungefär hälften.

3. Sila ner reduceringen i en ny kastrull som står i ett vattenbad med hett sjudande vatten. Rör ner 6 äggulor och vispa tills såsen tjocknar. När du känner att såsen börjar tjockna lite kan du dra kastrullen från vattenbadet och fortsätta vispa en kort stund om du känner dig osäker, tänk på att såsen efterkokar. Om den inte är tillräckligt tjock sätter du tillbaka kastrullen i vattenbadet igen en kort stund till.

4. Ta bort kastrullen ur vattenbadet och häll sakta ner det smälta smöret i en fin stråle under vispning. Börja med lite i taget och ta i mer eftersom och vispa tills såsen är riktigt tjock. Här kan såsen skära sig men längst ner i receptet tipsar jag om hur du kan rädda en skuren sås.

5. Strö i lite hackad persilja och dragon. Smaka av med salt och vitpeppar.

6. TIPSOm såsen skulle skära sig när du vispar i smöret, misströsta ej. Den kan fortfarande räddas.
Tillsätt någon droppe kallt vatten till att börja med och vispa ordentligt. Skulle det inte hjälpa kan du ta bort en liten del av såsen, tillsätta två nya äggulor och blanda i såsen igen under vispning.
Enda gången man inte kan rädda en bearnaise är när man låtit äggblandningen sjuda för länge, så den blivit grynig och ser ut som äggröra, då är det bara att börja om.