SÅS

Bearnaisesås

Kock: **Per Morberg** Tid: **30 min** Portioner: **4**

30

Bearnaisesås är mycket enkelt att göra om man bara har fått kläm på det.

Lättast att lyckas med superb bea är att försöka hålla samtliga ingredienser på samma temperatur, runt 55°C.
Bearnaisesås är en av de mest populära såserna och givet tillbehör på grillbuffén.
Bearnaisesås har även på senare tid börjat göras med nya smaksättningar såsom chilibearnaisesås m fl.

INGREDIENSER

250 gram smör
2 stycken schalottenlökar
1 kvist färsk dragon el inlagd på burk
8 stycken hela vitpepparkorn
0.5 deciliter rödvinsvinäger
0.5 deciliter vatten
4 stycken äggulor
1 matsked hackad persilja

1 msk hackad färsk dragon
salt och peppar

GÖR SÅ HÄR

1. Börja med att smälta smöret på svag värme i en kastrull. När det är smält så ta av kastrullen från plattan men håll det fortfarande varmt.
2. Finhacka schalottenlöken och lägg den i en ny kastrull tillsammans med dragon, vitpeppar, vinäger och vatten. Koka upp och låt det reduceras till ungefär hälften.
3. Sila sedan av den reducerade lökskyn i en ny kastrull som står i ett vattenbad med hett vatten.
4. Rör ner äggulorna i skyn och vispa tills såsen tjocknar.
5. Tag nu bort kastrullen ur vattenbadet och häll sakta i det smälta smöret i en fin och tunn stråle under vispning.
6. Strö i lite hackad persilja och dragon, smaka av med salt och peppar.