



Overige

## **Bearnaise**

**Voor 4 personen.**

### **Ingrediënten**

150 gram boter (gesmolten)  
10 peperkorrels (gekneusd)  
1/2 theelepel maïszetmeel  
50 milliliters dragonazijn  
50 milliliters witte wijn  
1 eetlepel citroensap  
1 sjalot (gesnipperd)  
4 takjes dragon  
3 eidooiers  
peper  
zout

### **Bereidingswijze**

Laat de wijn, azijn, het sjalotje, de peperkorrels en de helft van de dragon op een zacht vuur voor 1/3<sup>de</sup> inkoken. Haal door een zeef en laat afkoelen.

Klop de eidooiers en het maïszetmeel lichtjes op samen met 1 eetlepel van de afgekoelde vloeistof per persoon. Verhit au bain-marie en al kloppend het mengsel tot een dikke saus. Haal van het vuur en klop er de gesmolten boter langzaam onder.

Hak de resterende dragon fijn en voeg toe bij de saus. Breng op smaak met het citroensap, peper en zout.

### **Keukenbenodigdheden**

Zeef

