



Béarnaise sås

Ingredienser för 1 liter:

SCHALOTTENLÖK	75 GR	ÄGGULA	160 GR
DRAGON	15 GR	SMÖR	325 GR
VINÄGER	50 GR	SALT	5 GR
VITT VIN	50 GR	PEPPAR	1 GR

	Ingredienser	Vikt	Aktion	 Temperatur °C	 Varvtal v/m	 Tid minuter	Lock	Övrigt
1	Schalottenlök Dragon Salt Peppar	75 gr 15 gr 5 gr 1 gr	Tillsätt		2,000	3 till 4 min	Stängt	
2	Vinegar Wine	50 gr 50 gr	Tillsätt	 110°C	-100	4 min	Öppet	
3	Äggula	160 gr	Tillsätt	 80°C	700	2 min 30	Öppet	Öppet lock för att sänka temperaturen
4	Smör	325 gr	Tillsätt	 45°C	400	3 min	Öppet	



KÖKSMÄSTARENS TIPS

Genom att sänka temperaturen och öka varvtalet innan äggen tillsätts undviker du att såsen koagulerar.