



Hollandaise sås

Ingredienser för 1 liter:

VATTEN	100 GR	CITRON	1
SMÄLT SMÖR	120 GR	SALT	5 GR
SKIRAT SMÖR	300 GR	PEPPAR	1 GR
ÄGGULA	120 GR		

	Ingredienser	Vikt	Aktion	Temperatur °C	Varvtal v/m	Tid minuter	Lock	Övrigt
1	Vatten	100 gr	Tillsätt	75°C	700	2 min	Stängt	
2	Äggula	120 gr	Tillsätt	75°C	700	1 min	Öppet	
3	Smält smör	120 gr	Tillsätt	75°C	700	10 min	Öppet	
4	Skirat smör Citronjuice Salt Peppar	300 gr 1 5 gr 1 gr	Tillsätt långsamt	75°C	700	5 min	Öppet	



KÖKSMÄSTARENS TIPS

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