

Hollandez Sos

Toplam 20 dk

Hazırlanma 10 dk · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Orta

~310 kcal

Açılış 2/10

Yumurta sarısı, tereyağı ve limonla hazırlanan klasik Fransız sosu.

Malzemeler

- 3 adet Yumurta sarısı
- 150 gr Tereyağı
- 1 yemek kaşığı Limon suyu
- 1 yemek kaşığı Su
- 0.3 çay kaşığı Tuz

Yapılı

1. Tereyağı eritip süt tortusu dibe çökene kadar kısaltın.
2. Yumurta sarısı ve limon suyunu benmari üstünde 2-3 dakika çirpın.
3. Berrak tereyağına önce akıyla ekleyip çirpmayın.
4. Hollandez sosu koyulaştıkça parlatarak hemen kullanın.

PÜF NOKTASI

Tereyağına önce akıtarak ekleyin; hızlıca kesilebilir.

SERVİS ÖNERİSİ

Poşe yumurta veya buharda kuşkonmazla servis edin.

Alerjenler

Süt

Yumurta