

## Hollandaise

### Dit heb je nodig voor light Hollandse saus

- 3 eierdooiers
- 1/2 citroen
- 75 ml water
- 75 ml Riesling
- 150 g gesmolten boter
- zout/peper

Weeg de boter af



& smelt.



Open de fles wijn:

- Snijdt met het lipje, dat zich aan de zijkant bevindt, het loodje door.
- Neem het loodje boven de kurk weg.
- Draai de kurkentrekker in de kurk.
- Trek de kurk eruit.
- Giet een klein beetje wijn in een glas. Proef of de wijn geen kurksmaak heeft.



-Meet de wijn af.

-Zet de kurk terug op de fles. Plaats de fles in de koelkast.



Vul het onderste deel van de bain-marie met water & breng aan de kook.



Meet het water af.



Splits de eieren  
Doe het water,



zout



& peper,



de dooiers, wijn, in het bovenste deel van bain-marie



opkloppen tot een romige massa.



Het bovenste deel wegnemen en er stilaan de gesmolten boter met een houten lepel  
onderroeren.



Pers de citroen & voeg het citroensap toe.

