Ramsløkhollandaise



Ingredienser

- ♥ 250 g smør
- ♥ 3 eggeplommer
- ♥ 3 ss vann
- ♥ 1 ss sitronsaft
- ♥ 3 ss ramsløkpuré (se tips)
- ♥ kvernet salt og hvit pepper

Fremgangsmåte

Ha smøret i en kjele. La det smelte på middels varme uten å røre i det. Ta kjelen av platen og la smøret stå i ro i noen minutter. De hvite melkestoffene i smøret vil da synke til bunnen av kjelen. Det er kun det gule smøret (uten det hvite i bunnen av kjelen) som skal brukes i sausen.

Finn frem en metallbolle og ha eggeplommer, vann, sitronsaft og 2 ss ramsløkpuré i bollen. Sett bollen over en kjele småkokende vann, men uten at vannet kommet i berøring med bollen. Pisk kraftig i eggemassen mens bollen står over dampen til du ser at det danner seg en tykk og luftig eggemasse, dette tar ca. 1 minutt.

Løft bollen bort fra vanndampen. Spe så litt og litt med det klarnede smøret. Hell forsiktig fra kjelen så du ikke får med deg melkestoffene som ligger i bunnen av kjelen. Visp hele tiden mens du tilsetter smøret litt og litt. Smøret skal gradvis bli inkorporert i eggemassen og vil etter hvert danne en tykk, fyldig og kremete saus.

Tilsett resten av ramsløkpuréen og pisk videre. Smak til sausen med kvernet salt og hvit pepper og eventuelt litt mer ramsløkpuré og/eller sitronsaft.

Tips

♥ Å klarne smøret (dvs. fjerne melkestoffene som legger seg i bunnen av kjelen når smøret er smeltet) gjør at hollandaisesausen blir mer stabil, og det skal mer til for at den skiller seg. Det lønner seg derfor veldig å ikke hoppe over dette trinnet.

♥ Merk at det smeltede, klarnede smøret skal piskes gradvis inn i eggemassen. Tilsett *litt* og pisk kraftig, og se at smøret har blitt godt inkorporert i sausen før du sper med *litt* mer.

♥ Det viktigste å passe på for å unngå at sausen skiller seg er temperaturen. Blir det for varmt, vil sausen lett kunne skille seg. Når du pisker eggeplommene over vannbad, skal ikke vannet fosskoke, men bare småkoke. Ta så bollen med den piskede eggmassen bort fra dampen når du begynner å piske inn det klarnede smøret. Eggemassen og det klarnede smøret skal helst ha omtrent samme temperatur (ca. 60°C) når man begynner å blande dem sammen.

♥ Sausen bør serveres så nylaget som mulig. Dersom du vil varme den opp før servering, må du være veldig varsom med varmen og stoppe når sausen har blitt lunken, for å unngå at den skiller seg. Skulle uhellet skje og sausen skiller seg, kan den ofte reddes ved å piske inn 1 ekstra eggeplomme og 1 ss vann. Pisk kraftig og bruk eventuelt stavmikser for å få sausen sammen igjen.

♥ Hollandaise skal ha tykk konsistens, men du kan alltids gjøre den tynnere ved å tilsette litt mer sitronsaft eller vann.

♥ Du kan bruke **Hjemmelaget ramsløkpuré** eller ferdigkjøpt. Som ramsløksolje har jeg bruk ramsløkpuré etter å ha silt bort bladene.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/ramslokhollandaise