

SOS HOLENDERSKI

2 Porcje | Czas przygotowania 10 min

SKŁADNIKI

3 sztuki / żółtka

100 ml / białego wytrawnego wina

2 świeże liście laurowe

2 ziela angielskie

1 łyżka / soku z cytryny

2 łyżki / masła klarowanego

Sól, biały pieprz

SPOSÓB PRZYZRZĄDZANIA

Wino wlewamy do rondelka, dodajemy 2 świeże liście laurowe i 2 ziela angielskie. Gotujemy, aż zmniejszy swoją objętość o połowę. Do tego przepisu polecam Sycylijskie, wytrawne wino Zibibbo – lekkie i wyważone.

W większym garnku zagotowujemy wodę, nad którą w misce będziemy ubijać żółtka. Z trzech jajek oddzielamy białko od żółtek. Białka, które pozostają możesz później wykorzystać do upieczenia bezy lub francuskich makaroników. Żółtka przekładamy do miski, w której będziemy je ubijać na parze.

Gdy wino się zredukuje, wyjmujemy z niego liście laurowe oraz ziele angielskie, a następnie dodajemy do żółtek. Do rondelka po winie dajemy 2 łyżki masła klarowanego i rozpuszczamy je w czasie, gdy ubijamy żółtka z winem na parze. Cały czas ubijamy żółtka, zdejmujemy, gdy masa podwoi swoją objętość i

LISTA ZAKUPÓW

3 jajka

Białe wytrawne wino

Liście laurowe świeże

Ziele angielskie

Cytryna

Masło klarowane

będzie puszysta. Do ubitych żółtek dodajemy następnie, małym strumieniem rozpuszczone masło klarowane – cały czas mieszamy. Na koniec doprawiamy sokiem z cytryny, solą oraz białym pieprzem.

Tak przygotowany sos holenderski podajemy od razu – nie nadaje się on do ponownego odgrzania. Świetnie sprawdzi się do jajek po benedyktyńsku – tu znajdziesz przepis.