



Hollandaisesaus

4 personen
15 minuten

Ingrediënten

ongezouten boter
eieren
citroensap

- * Smelt 100 gram ongezouten boter in een pan, maar laat de boter niet bruin worden.
- * Doe een eetlepel water in een kom en doe er een beetje zout en een eidooier bij.
- * Giet de gesmolten boter samen in de kom en mix het geheel met de staafmixer.
- * Maak de saus af met een theelepel citroensap.

Smakelijk!