Голландский соус

Автор: Administrator
14.09.2010 14:03 - Обновлено 14.09.2010 14:23

Несмотря на свое название – это классический французский соус. Чаше его подают вместе с овощами, например спаржей или артишоками. Проще будет приготовить голландский соус в блендере или при помощи кухонного комбайна, так приготовление получится намного быстрее, иначе предстоит тщательно поработать в течении десяти минут венчиком над горячей водой.

Из расчета на четырех человек, для соуса вам понадобятся: два больших яйца, причем желтки в них нужно отделить от белков; одна десертная ложечка уксуса из белого вина; одна десертная ложечка лимонного сока; сто десять грамм сливочного масла, соль и перец по вкусу.

Белки нужно положить в миску и слегка приправить перцем и солью. Перемешивайте эту смесь при помощи блендера или кухонного комбайна в течении одной минуты.

Доведите сок и уксус в кастрюле до кипения, после чего включите процессор и влейте в него тоненькой струйкой уксусно-лимонную смесь. Выключайте процессор.

В той же самой кастрюле нужно растопить масло на медленном огне, после того как оно закипит, но до приобретения коричневого цвета снова запустите процессор и медленно влейте в него масло.

Очистите стенки посуды от осевшей там массы и заново все перемешайте. Таким образом, вы получите прекрасный сливочный соус. Осталось взбить два белка и вмешать их в соус.