

Smörstekt knippelök med hollandaisesås på brynt smör

4 port

Ingredienser:

2 bt gullök
2 bt rödlök
smör
Hollandaise
100 g smör
2 st äggulor
1 msk vatten
1 msk citron, saft
salt

Gör så här:

Skala eventuellt löken och skär av roten längst ner. Stek i stekpannan ihop med smör. Lägg på en tallrik. Bryn smöret i en kastrull, håll av och låt svalna något. Vispa äggulor, vatten och citronsaft på medelvärde till en temperatur på 65°. Dra av från värmen. Droppa ner smöret lite i taget under ständig vispning. Smaka av med salt. Ringla såsen över löken.



Smörstekt knippelök med hollandaisesås på brynt smör

4 port

Ingredienser:

2 bt gullök
2 bt rödlök
smör
Hollandaise
100 g smör
2 st äggulor
1 msk vatten
1 msk citron, saft
salt

Gör så här:

Skala eventuellt löken och skär av roten längst ner. Stek i stekpannan ihop med smör. Lägg på en tallrik. Bryn smöret i en kastrull, håll av och låt svalna något. Vispa äggulor, vatten och citronsaft på medelvärde till en temperatur på 65°. Dra av från värmen. Droppa ner smöret lite i taget under ständig vispning. Smaka av med salt. Ringla såsen över löken.



Smörstekt knippelök med hollandaisesås på brynt smör

4 port

Ingredienser:

2 bt gullök
2 bt rödlök
smör
Hollandaise
100 g smör
2 st äggulor
1 msk vatten
1 msk citron, saft
salt

Gör så här:

Skala eventuellt löken och skär av roten längst ner. Stek i stekpannan ihop med smör. Lägg på en tallrik. Bryn smöret i en kastrull, håll av och låt svalna något. Vispa äggulor, vatten och citronsaft på medelvärde till en temperatur på 65°. Dra av från värmen. Droppa ner smöret lite i taget under ständig vispning. Smaka av med salt. Ringla såsen över löken.



Smörstekt knippelök med hollandaisesås på brynt smör

4 port

Ingredienser:

2 bt gullök
2 bt rödlök
smör
Hollandaise
100 g smör
2 st äggulor
1 msk vatten
1 msk citron, saft
salt

Gör så här:

Skala eventuellt löken och skär av roten längst ner. Stek i stekpannan ihop med smör. Lägg på en tallrik. Bryn smöret i en kastrull, håll av och låt svalna något. Vispa äggulor, vatten och citronsaft på medelvärde till en temperatur på 65°. Dra av från värmen. Droppa ner smöret lite i taget under ständig vispning. Smaka av med salt. Ringla såsen över löken.

