

Smörstekt knippelök med holländaisesås på brynt smör!



Läs mer och hitta recept
på www.hebe.se eller
scanna in QR-koden.



Smörstekt knippelök med holländaisesås 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, häll 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.