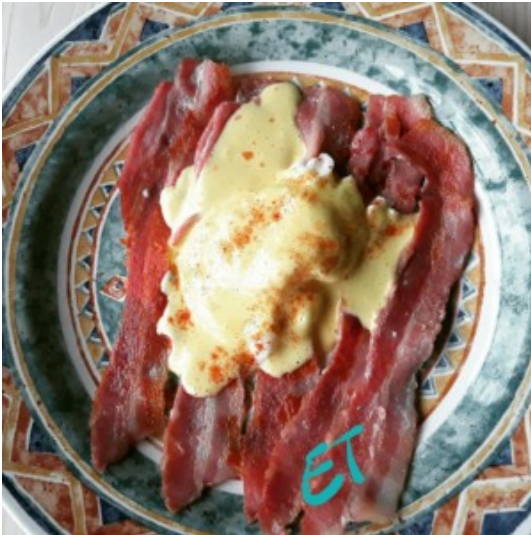


STREEPSPEK MET GEPOSJEERDE EIER EN MAKLIKSTE HOLLANDSE SOUS



STREEPSPEK MET GEPOSJEERDE EIER EN MAKLIKSTE HOLLANDSE SOUS
Hollandaise sous (die maklikste manier met stick blender)
Perfekte klassieke Hollandaise sonder dubbelkoker en sonder dat die sous skif of split.

3 eier gele

$\frac{1}{4}$ teelepel Dijon mosterd

1 eetlepel suurlemoensap

1 druppel warm pepersous soos Tabasco

$\frac{1}{2}$ koppie botter

Sit die eiergele, mosterd, suurlemoensap en Tabasco in 'n maatbeker. Pols met stick blender vir 5 sekondes.

Maak botter in mikrogolf warm tot gesmelt. Druk die stick blender in die eiergele en sit aan op hoogste spoed terwyl die gesmelte warm botter stadig in dun stroom bygegooi word. Dit sal onmiddelik dik word. Hou die sousie warm deur in bak met warm kraanwater te sit tot opdiening.

Foto: Elsabie Templeton