

# BEARNAISE SAUCE



## Bearnaise Sauce

### Ingredienser:

1 ltr	vand
4 dI	piskefløde
280 g	OSCAR Bearnaise Sauce, pasta
20 ml	estragon-eddike
10 g	syltet estragon

### Fremgangsmåde:

Vand og fløde varmes op, og bearnaise-pastaen røres i. Sauce  
koges i 4 minutter under omrøring  
og smages til med eddike, estragon,  
salt og peber.

### Noter:

.....

.....

Alle opskrifter er til 10 personer

## 3 smagfulde varianter



### Tomat-bearnaise

1,4 ltr	Bearnaise Sauce, tilberedt
2 dI	Dolmio Tomat & Basilikum Sauce

Saucerne vendes sammen  
og smages til.



### Bearnaise med kødkraft

15 g	OSCAR Oksesky, pasta
3 dI	OSCAR Fond, okse
1,4 ltr	Bearnaise Sauce, tilberedt

Fond og oksesky koges ind  
til 1/3 og røres i bearnaise-  
sauce.



### Urte-bearnaise

500 g	suppeurter, frost
50 g	smør
30 ml	OSCAR Grønsagsfond, koncentrat
½ dI	vand
1 ltr	Bearnaise Sauce, tilberedt
	citronsaft efter smag

Suppeurterne dampes under  
låg med fond og smør. Når  
urterne er al dente, tages de  
op, og væsken koges ind til  
sirup og vendes med urterne.  
Urterne blendes groft med  
sauce og smages til med salt,  
peber og citron.

OSCAR Bearnaise Sauce, pasta

090102