

HOLLANDAISE SAUCE



Hollandaise Sauce

Ingredienser:

8 dl	vand
6 dl	sødmælk
280 g	OSCAR Hollandaise Sauce, pasta
$\frac{1}{2}$ dl	citronsaft

Fremgangsmåde:

Vand og mælk koges op og saucepastaen piskes ned i væsken. Sauce skal koge i 5 minutter under omrøring og smages til med citronsaft, salt og peber.

3 smagfulde varianter



Peberrodshollandaise

1,4 ltr	Hollandaise Sauce, tilberedt
30 g	høvlet peberrod eller wasabi sukker efter smag

Saucen smages til med peberrod og sukker.



Sweet Chili Hollandaise

1,3 ltr	Hollandaise Sauce, tilberedt
1 dl	Santa Maria Sweet Chili Sauce

Alle ingredienser blandes og smages til.



Hollandaise med rygeost og purløg

1,3 ltr	Hollandaise Sauce, tilberedt
100 g	rygeost (evt større eller mindre mængde efter smag)
30 g	purløg

Alle ingredienserne blandes og smages til.

Noter:

.....

.....

.....

OSCAR Hollandaise Sauce, pasta 093102