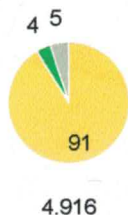


Kold bearnaisesauce



4 personer



3 æggeblommer (str. mellem)

½ tsk groft salt

1 tsk hvedemel

¼ liter piskefløde

2 spsk frisk, hakket persille

½ tsk tørret estragon

½ tsk bearnaiseessens

Rør æggeblommerne godt sammen med salt. Rør en jævning af mel og lidt af fløden i en tykbundet gryde. Tilsæt resten af fløden og kog blandingen godt igennem. Pisk lidt af den varme fløde i æggeblommerne og hæld dem derefter i gryden under stadig piskning. Varm sauce op, uden at den koger. Lad sauce blive kold. Tilsæt persille og estragon og smag til med bearnaiseessens.

Tip: Sauce er velegnet til fx stegt oksekød.