



Bearnaisekastike

Aineet:

Liemi:

½ sipulia

2 sitruunalohkoa

kirveliä

rakuunaa

1 dl rakuunaviinietikkaa

½ dl vettä

Lisäksi:

4 keltuaista

100 g voita

rakuunaa

kirveliä

Valmistus:

Keitä liemi kasaan ja jäähdytä se. Kypsennä munankeltuaiset ja kylmä liemi vesihautteessa koko ajan vatkaton. Kun nokare voita jää seoksen pinnalle, on se kypsää. Lisää koko voiannos nokareina koko ajan vatkaton. Lisää lopuksi vielä kirveliä ja rakuunaa.