



Hollanninkastike

Aineet: 1 dl vettä
valkopippuria
6 keltuaista
0,5 kg voita sulatettuna
suolaa, sitruunanmehua

Valmistus: Kiehauta valkopippurilla maustettu vesi. Lisää keltuaiset ja kypsennä vesihauteessa kokoajan sekoittaen (pidä lämpötila matalana 80 asteessa, jotta keltuainen ei kypsy liian nopeasti). Vatkaa joukkoon lämmin kirkastettu voi (ei heraa) ohuena nauhana. Mausta valmis kastike suolalla ja sitruunanmehulla ja tarjoa heti.

www.superkokki.com