

SALSA OLANDESE

INGREDIENTI

Per circa 350g di salsa

- 200g di burro
- 3 tuorli d'uovo
- 1 cucchiaino e mezzo di aceto bianco
- 1 limone, succo

METHOD

1. Riempi con acqua una casseruola (a metà) ed usa una ciotola possibilmente di vetro sopra, a "bagno-maria".
2. Scalda l'acqua nel pentolino finchè bolle poi abbassa la fiamma al minimo.
3. Aggiungi i tuorli uno ad uno, mescolando molto bene dopo ogni aggiunta.
4. Sbatti le uova nella ciotola con una frusta, quindi aggiungi l'aceto.
5. Metti il burro in una padellina e fallo sciogliere (puoi farlo anche in microne)
6. Ora inizia ad aggiungere il burro fuso, lentamente, sbattendo continuamente.
7. Finché si ottiene una salsa liscia e corposa.
8. Aggiungi un po 'di sale e pepe ed alcune gocce di limone.