Sauzen / Frankrijk

Hollandaise

Een warme, boterachtige moedersaus - eierdooiers au bain-marie tot een bleke sabayon geklopt en vervolgens met warme geklaarde boter tot een glanzende emulsie gemonteerd, aangescherpt met citroen en een vleugje cayennepeper.

Tijd 25 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 3 dooiers Eidooiers
- ☐ 1 deel Citroensap
- ☐ 0,2 deel zout
- ☐ 8 delen Geklaarde boter (warm)
- ☐ 1 deel water (of een scheutje witte wijnazijnreductie)
- ☐ 0,05 deel Cayennepeper

Zo maak je het.

01 Zet een hittebestendige kom boven een pan met nauwelijks kokend water; de kom mag het water niet raken en het water moet stomen en niet koken. Voeg de dooiers en het water (of azijnreductie) toe. Klop voortdurend en krachtig, waarbij u de kom om de paar seconden van het vuur haalt om de temperatuur onder controle te houden, totdat de dooiers in volume verdrievoudigen en dikker worden tot een bleke, luchtige sabayon met een lint erin. Dit is de make-or-break-fase: te veel hitte gooit de dooiers in zoete wrongel; te weinig en ze worden nooit dik genoeg om de boter te dragen.

02 Zet het vuur niet aan (of laat de kom op een vochtige handdoek rusten voor stabiliteit) en begin met het toevoegen van de warme, geklaarde boter in een dunne, gestage stroom terwijl je zonder pauze klopt. Begin druppel voor druppel totdat de emulsie inwerkt en zichtbaar dikker wordt, en verhoog vervolgens tot een langzaam straaltje. De boter moet warm zijn, niet heet (ongeveer 40-50 C) en de sabayon ook warm, zodat het vet vloeibaar blijft en de druppels zich gelijkmatig verspreiden. Voeg sneller boter toe dan de dooiers het kunnen absorberen, of laat een van beide componenten koud worden, en de emulsie breekt in een olieachtige, gescheiden puinhoop.

03 Klop het citroensap er een paar druppels per keer door en proef terwijl je bezig bent; het maakt de saus helderder en losser. Breng op smaak met zout en een klein snufje cayennepeper. De citroen zou de rijkdom moeten optillen en in evenwicht brengen zonder de saus zuur te laten smaken; de cayennepeper is een achtergrondwarmte die je meer voelt dan proeven.

04 Hollandaise is een levende, kwetsbare emulsie die niet opnieuw kan worden verwarmd. Houd het warm – niet heet – in de kom die boven (niet in) warm water van ongeveer 50-60 C / 120-140 F staat, of op een warme plek in de buurt van het fornuis, terwijl u af en toe klopt. Gebruik binnen een uur of twee. Boven ongeveer 65 C / 150 F klauteren de dooiers en breekt de saus; laat het koud worden en de boter stolt en scheidt.

Recept & herkomst ForkRecipe Kitchen / ForkRecipe / FoodML and contributors / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
Porties zijn een richtwaarde; controleer de hoeveelheden in het bronrecept.
recipes.dvs-services.be / hollandaise