

Bearnaise *Sous vide*



Sådan gør du

1. Smør skæres i tern og alle ingredienser smides i pose og lukkes
2. I vandbadet i min. 30 minutter ved 60° C
3. Tages op hældes i høj skål/holder så stavblender kan mixe det hele
4. Smag til med estragon samt salt og peber

Ingredienser

2 stk Æggeblomme
100 g Smør (Lurpak)
1/2 spsk Bearnaise essens
Estragon

Noter:

Jeg bruger altid pasteuriseret æggeblomme, men kan sikkert bruges

Pas på med salt, hvis det er smør med salt der bruges

Husk!
Salt og peber