

Bearnaisesås

200 g	smör
3 st	äggulor
1 msk	dragonblad i vinäger (estragon)
1 msk	vatten
1 msk	bladpersilja flingsalt och nymalen vitpeppar

Smält smör i en kastrull. Skumma avlagringarna från ytan så att smöret blir klart. Vispa samman äggulorna med dragonblad och vatten med lite salt och vitpeppar i en tjockbottnad kastrull. Sätt på svag värme och vispa kontinuerligt tills blandningen är så tjock att den inte omedelbart går samman om du drar ett spår i botten på kastrullen. Tag från plattan och vispa i det skirade smöret, först mycket långsamt och droppvis, sedan snabbare. Undvik att vispa ner bottensatsen från smöret. Tillsätt finhackad bladpersilja och smaka ev. av med salt, peppar och dragonblad.

Bearnaisesås – gjord på crème fraîche

2 dl	crème fraîche
1 msk	hackade dragonblad i vinäger (estragon)
1 msk	dragonvinäger (går bra med vinäger från burken)
1 tsk	dijonsenap salt och vitpeppar

Blanda alla ingredienser och smaka av med salt och peppar.