

HACO swiss
Hollandaisesaus

Onze adviezen verstandige & praktische

GEDETAILEERDE TOELICHTINGEN

i.v.m. de Bereidingswijze en de Dosering

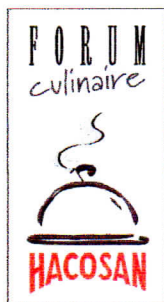
1. De bereidingswijze vermeld op de doos duidt aan om eerst de boter te doen smelten dan het product toe te voegen en als laatste de kokende melk. Men kan echter ook, zoals dikwijls het geval is, het product toevoegen aan de lauwe/warme melk/water toevoegen. Nadien aan de kook brengen en twee minuten laten sudderen. Nadien de boter toevoegen en nog 1 minuut laten koken. Zo bewaart U de traditionele bereidingswijze en dient u slechts één pot te gebruiken.
2. De bereidingswijze vermeld op de doos duidt aan dat u kokende melk dient te gebruiken. Melk koken is echter niet praktisch en evenmin veilig en daarom raden wij u aan om eerst een deel water te verwarmen om er nadien koude melk aan toe te voegen. U verkrijgt op deze manier op een eenvoudige en veilige wijze een ideale temperatuur.
3. De dosering vermeld op de doos duidt aan dat men 700 ml melk dient te gebruiken om 1 l saus te verkrijgen. Desalniettemin kan men proportioneel de melk vervangen door water naargelang de gewenste dikte of smaak. Op deze wijze zal de saus minder dik worden en de gebruikelijke citroenachtige smaak van de hollandaisesaus zal meer waarneembaar worden.
4. Op de doos wordt aangegeven om 180 g boter te gebruiken. Het is echter mogelijk om de hoeveelheid te verminderen tot 100g of te vermeerderen tot 260g.

SAMENGEVAT

ons advies is :

1	➔ 2	➔ 3	➔ 4	➔ 5	➔ 6	
350 ml	+ 350 ml	+ 80 g	+ 2 min.	+ 220 g	+ 1 min.	= 1.000 g
warm	koude					
Water	Melk	Product	Suddereren	Boter	Suddereren	RENDEMENT

dd101008



HACO swiss
Hollandaisesaus

Onze recepten

Gemakkelijk & Snel bereid!

BEARNAISESAUS

AFGELEID VAN DE HOLLANDAISESAUS - BASISSAUS

Ingrediënten voor 1 L

350 ml Water
350 ml koude volle Melk.
80 g **HACO** Hollandaisesaus

220 g Boter (mals of gesmolten)

30-40 g (2-3 SL) Dragonazijn
±15 g (4 SL) gehakte Dragon (diepvries)

facultatief!
een snufje Cayennepeper
HACO Belarom®.



van kok ... tot kok

Deze verrukkelijke bearnaisesaus zal, traditioneel, het geroosterd rood vlees, de vissen, kreeften e.d. vergezellen.

De toevoeging van dragon en dragonazijn moet, bij voorkeur, op de laatste minuut gebeuren of voor de verkoop aan de traiteur-toonbank, liefst na volledige afkoeling van de saus. Zodoende zullen deze ingrediënten hun kleur en smaak beter behouden.

Als u liever verse dragon gebruikt, verlaag dan de hoeveelheid dragon naar 2 of 3 soeplepels i.p.v. 4.

Om veilig een koude Bearnaisesaus op te warmen, de saus geleidelijk en op matig vuur opwarmen of eventueel in een microgolfoven op halve kracht opwarmen.

Het is zinloos te denken om die saus, die kortom een soort mayonaise met boter is, zeer warm te willen opdienen. Het volstaat om die lauw te serveren!

Met de eenvoudige toevoeging van 1 of 2 ingrediënten, aan deze bearnaisesaus, zijn ook de sauzen **Choron**, **Foyot**, **Paloise**, **Witbier** of **Tyrolienne**, in een handomdraai, te bereiden klassiekers.

Bereiding

Warm
op. Voeg daarbij

krachtig roerend met een garde in de lauwe vloeistof (water/melk - max. 70-80°C) omroeren. Aan de kook brengen en gedurende 2 min. laten sudderen, af en toe roeren.

met de garde doorroeren en opnieuw eventjes opkoken. Voeg daarbij (liefst net vóór het opdienen) en

Al naargelang het gebruik, de saus reserveren of snel afkoelen.

Bijkruiden, volgens uw eigen voorkeuren, met en