



Hollandaisesaus [BASIS voor Béarnaisesaus...]

FORUM
culinaire

Onze recepten
Snel en eenvoudig!

MALTAISESAUS

[KLASSIEKER AFGELEID VAN DE HOLLANDAISESAUS]

Ingrediënten voor 1 L

500	ml	Water
500	ml	vers* Sinaasappelsap (* of naar keuze ...)
200	g	Haco Hollandaisesaus EC
200	g	zachte Boter
½	st	Sinaasappel (± 20g)

Bereiding

Warm
en
op (70C°)

Los
met een garde krachtig en al roerend op in warm
water. Breng aan de kook, voeg
toe en laat 2-3 minuten sudderen.
Voeg de geblancheerde en vers gesneden zestes
van
toe.

☑hj310811jb300811dd101008