

Hollandez Sos

Klasik Fransız Hollandaise sos tarifi. Eggs Benedict ve kuşkonmaz için mükemmel. Yumurta sarısı, tereyağı ve limon suyuyla yapılan kremalı, tereyağlı sos.

5 min

HAZIRLIK

5 min

PIŞIRME

10 min

TOPLAM

4

PORSİYON

Easy

ZORLUK



Malzemeler

- 10 yemek kaşığı tuzsuz tereyağ
- 3 yumurta sarısı
- 1 yemek kaşığı taze limon suyu
- 0.5 çay kaşığı tuz
- 0 tutam arnavut biberi

Yapılışı

1 Tereyağını hazırlayın

10 yemek kaşığı tuzsuz tereyağını küçük bir tencerede kıs ateşte 2-3 dakika boyunca tamamen sıvı olana ve dokunmaya ılık gelene kadar ama sıcak olmayacak şekilde eritin.

2 Tabanı karıştırın

3 yumurta sarısı, 1 yemek kaşığı taze limon suyu ve 1/2 çay kaşığı tuzu blender'a koyun. Karışım rengi açılana ve hafifçe köpürene kadar orta hızda 20-30 saniye karıştırın.

3 Emülsiyonu oluşturun

Blender hızını en düşük ayara indirin ve çalışır durumda tutun. Sosun emülsifiye olmasına ve kremalı kıvama gelene kadar ılık eritilmiş tereyağını 30-45 saniye boyunca ince, sabit bir akışla çok yavaşça blender'a damlacık şeklinde ekleyin.

4 Baharatlandırın ve servis yapın

Hollandaise'in tadına bakın ve gerektiğinde ek tuz ve limon suyuyla baharatı ayarlayın. Sıcakken hemen servis yapın veya servis yapmadan önce 30 dakikaya kadar ılık su banyosunda tutun.

Besin Değerleri

299	2.4g	0.5g	32.3g	0.2g	502mg
KALORI	PROTEIN	KARBONHIDRAT	YAĞ	ŞEKER	SODYUM

Porsiyon başına

İpuçları

Daha kolay emülsifikasyon ve daha iyi doku için oda sıcaklığında yumurta sarıları kullanın.

Aşırı ısıtmaktan kaçınmak için tereyağını yavaşça eritin, bu yumurtalarla karıştırıldığında sosun bozulmasına neden olabilir.

Uygun emülsiyon oluşturmak için karıştırırken eritilmiş tereyağını çok ince bir akışla ekleyin.

Tadına bakın ve baharatı kademeli olarak ayarlayın - daha az tuz ve limon suyuyla başlayın, sonra gerektiği kadar ekleyin.

Bitmiş sosu kabı ılık su dolu bir kaseye koyarak veya ocağın yanında tutarak sıcak tutun.

Kalabalık için yapıyorsanız, tarifi ikiye katlayın ancak tutarlı sonuçlar için aynı karıştırma tekniğini kullanın.

Kurumuş Hollandaise çıkarması zor olduğundan blenderınızı kullandıktan hemen sonra temizleyin.

Ekstra zenginlik için daha yüksek yağ içeriğine sahip Avrupa tipi tereyağı kullanın.