fundacja pomocy psychologicznej

Przepis był dla Ciebie pomocny?

Podziękuj i przekaż darowiznę na naszą fundację!
Pomóż nam wspierać osoby w kryzysie psychicznym.

FundacjaPsychologiczna.pl

Sos bearneński bez cukru - przepis

Przy sosie bearneńskim odłóż na chwilę inne kuchenne zajęcia: po dodaniu masła trzeba cały czas ubijać. Przyda się szklana miska pasująca do kąpieli wodnej i trzepaczka. To propozycja dla osób, które chcą poćwiczyć przygotowanie ciepłego sosu emulsyjnego.

Składniki

- 40 ml octu z białego wina
- 10 ml soku z cytryny
- 20 g posiekanego estragonu
- 2 szalotki, cienko pokrojone
- 3 żółtka
- 200 g płynnego masła klarowanego
- sól
- pieprz
- odrobina zimnej wody, jeśli sos zaczyna się rozwarstwiać

Przygotowanie krok po kroku

1. Zagotuj ocet, sok z cytryny, połowę estragonu i szalotki. Odparuj do połowy objętości, przecedź i ostudź.
2. Połącz żółtka z redukcją w szklanej misce. Ubijaj nad kąpielą wodną, aż masa zgęstnieje i będzie oblepiać grzbiet łyżki.
3. Zdejmij miskę z ognia. Powoli wlewaj masło cienką strużką, stale ubijając, aż połączy się w całości z żółtkami.
4. Wmieszaj pozostały estragon, dopraw solą i pieprzem.

Uwagi

Uwaga: Nie przegrzewaj sosu podczas ubijania. Jeśli zaczyna wyglądać tłusto, może się rozwarstwiać: zdejmij go z ognia i ubij z odrobiną zimnej wody.

Uwaga: Podawaj do steku albo homara z frytkami.

Źródło przepisu: https://www.greatbritishchefs.com/how-to-cook/how-to-make-bearnaise-sauce