Gember hollandaise



Ingrediënten

0,5 l

- 3 sjalotjes
- 3 dl witte wijn
- ½ dl rijstazijn
- 20 g Bresc WOKgember
- 3 eidooiers
- 10 g Bresc Gemberpuree
- 100 g roomboter
- peper en zout

Bereidingswijze

Maak de sjalotten schoon en snijd ze in vieren. Smoor de sjalotjes en de WOKgember glazig en blus het af met de azijn en de wijn. Voeg er grove peper aan toe.
Laat het inkoken tot 1/3 en zeef het dan. Laat het af koelen (castric).
Smelt de boter, voeg dan de gemberpuree toe en laat het 15 minuten trekken. Clarifeer het.
Sla de eidooiers samen met de castric op zeer laag vuur of au bain marie totdat de dooiers gaar zijn en de massa luchtig is.
Roer er voorzichtig de boter doorheen tot de gewenste dikte en breng het op smaak met peper en zout.

Gebruikte bresc producten



Bresc Gember & limoen WOK 450g



Bresc Gemberpuree 450g

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000