

SALSA OLANDESE 6

Ingredienti per 4 persone:

- 3 tuorli d'uovo,
- 150 gr. di burro o margarina,
- 1 cucchiaio e 1/2 di succo di limone,
- sale,
- pepe.

Mettete i tuorli d'uovo in un pentolino che vada a bagnomaria, unite il succo di limone, un cucchiaio d'acqua, un poco di sale e pepe e, senza mai smettere di girare, il burro a pezzetti, aspettando che ciascuno sia sciolto prima di incorporare l'altro.

Si accompagna bene con del pesce lesso.

La olandese è una salsa fra le più conosciute, spesso denominata anche hollandaise.

La sua preparazione richiede una buona pratica di cucina perchè, ancor più della maionese, questa salsa tende ad impazzire.

La salsa olandese va preparata al momento e consumata subito.