

SALSA OLANDESE 1

Ingredienti per 4 persone:

- 3 tuorli d'uovo
- 1 cucchiaio di acqua fredda
- 100 g di burro ammorbidito
- 1 cucchiaio di succo di limone
- 1 pizzico di sale

Mettere tutti gli ingredienti in una casseruola.

Sul bordo d'un fuoco dolcissimo (non metto la casseruola tutta sul fuoco per avere pochissima calore), riscaldare lentamente, mescolando con una frusta.

E' importante fare questa salsa poco a poco, mettendo su e togliendo del fuoco per non far tornarla.

Dopo qualche minuto, il mescolo diventa più spesso e la salsa è pronta.

Si corregge allora il gusto (sale e limone).