

## SALSA OLANDESE 3

Ingredienti per 4 persone:

- 3 tuorli d'uovo
- 175 g di burro
- 2 cucchiaini di succo di limone (o aceto di vino bianco)
- 1 pizzico di sale
- pepe bianco

Mettete in un tegame i tuorli d'uovo, una noce di burro a pezzettini, un pizzico di sale e mezza cucchiainata di acqua. Ponete il tegame a bagnomaria su acqua calda, ma non bollente.

Sciogliete con una frustina i tuorli e appena i pezzetti di burro incominciano a fondersi incorporate poco alla volta il resto del burro continuando a sbattere con la frusta.

Quando la salsa sarà ben montata e soffice completatela con un paio di cucchiainate di succo di limone o di aceto di vino bianco che unirete pian piano mescolando.

Ideale per pesce lesso, asparagi, cavolini di Bruxelles e altra verdura lessa.

Da notare che la salsa olandese, una delle fondamentali della cucina internazionale, non è difficile da fare ma richiede molta attenzione: il fuoco deve essere moderato, il burro dev'essere completamente assorbito prima che ne venga aggiunto altro, la salsa va sbattuta con la frusta e non girata come si usa per la maionese e va scaldata esclusivamente a mano.