

SALSA OLANDESE 5

Ingredienti per 6 persone:

- 2 tuorli d'uovo
- 200 g di burro ammorbidito
- 1 cucchiaino di acqua
- 1 cucchiaino di aceto di vino bianco
- 1 pizzico di sale
- 1 pizzico di pepe bianco macinato al momento

Mettete l'acqua, l'aceto ed il pepe in una casseruolina, ponete su fuoco molto moderato e fate ridurre sino ad ottenerne un cucchiaino da caffè.

Lasciate raffreddare e quindi aggiungete, mescolando con un cucchiaino di legno, i tuorli d'uovo e un pezzo di burro ammorbidito, tenendo il resto del burro al caldo ma non su fuoco diretto, in modo che si sciolga lentamente.

Mettete la casseruola a bagnomaria in un altro recipiente contenente acqua calda ma non bollente e montate le uova con la frusta, come se si trattasse di panna montata, ovvero con movimenti verso l'alto.

Contemporaneamente, incorporate poco per volta il burro sciolto.

Aggiungete infine un pizzico di sale e di pepe.

La salsa dovrà risultare soffice come una crema.

Se durante la lavorazione diventasse troppo densa, aggiungete qualche goccia d'acqua fredda e, se questo non bastasse, aggiungete ancora un pezzettino di burro ammorbidito.

Tenete in caldo a bagnomaria fino al momento di servire.

Variante: vi È una versione non ortodossa, ma pratica, che ha il vantaggio di richiedere soltanto pochi minuti, anche se la salsa così preparata perde morbidezza.

Consiste nel 'ridurre' l'aceto come sopra indicato, lasciarlo raffreddare e versarlo nel frullatore assieme ai tuorli d'uovo e a qualche fiocchetto di burro ammorbidito, disponendo nel frullatore l'apposito dischetto che viene usato per fare la maionese.

Tenete quindi il restante burro al caldo in modo che si sciolga lentamente.

Frullate a velocità bassa e, dopo 1/2 minuto, aggiungete a poco a poco il burro fuso.

La salsa monterà come una maionese; regolate di sale e spruzzate eventualmente con qualche goccia di limone.

La differenza tra questa salsa e la classica olandese sta nella cottura che in questo caso viene sostituita dall'emulsione ottenuta col frullatore.

E' importante tenere la salsa al caldo a bagnomaria fino al momento di servire, perchè raffreddandosi l'uovo e il burro tendono a separarsi.