



Thermomix Hollandaisesaus

Ingrediënten

- 8grote eierdooiers (160gr)
- 40 gr citroensap
- 70 gr water
- 250 gr half gezouten zachte boter
- zout en peper

www.alleskunner.be



Instructies

- Citroensap, water en eierdooiers in Thermomix
- **5 min/ 80 graden / snelheid 3.5** zonder dop
- Op het deksel de boter afwegen en één voor één de boter toevoegen
- **5 min/80 graden/snelheid 3.5**
- - Afsmaken met peper en zout
- Eventueel nog 2 min bijwarmen **80 graden/snelheid 3.5**