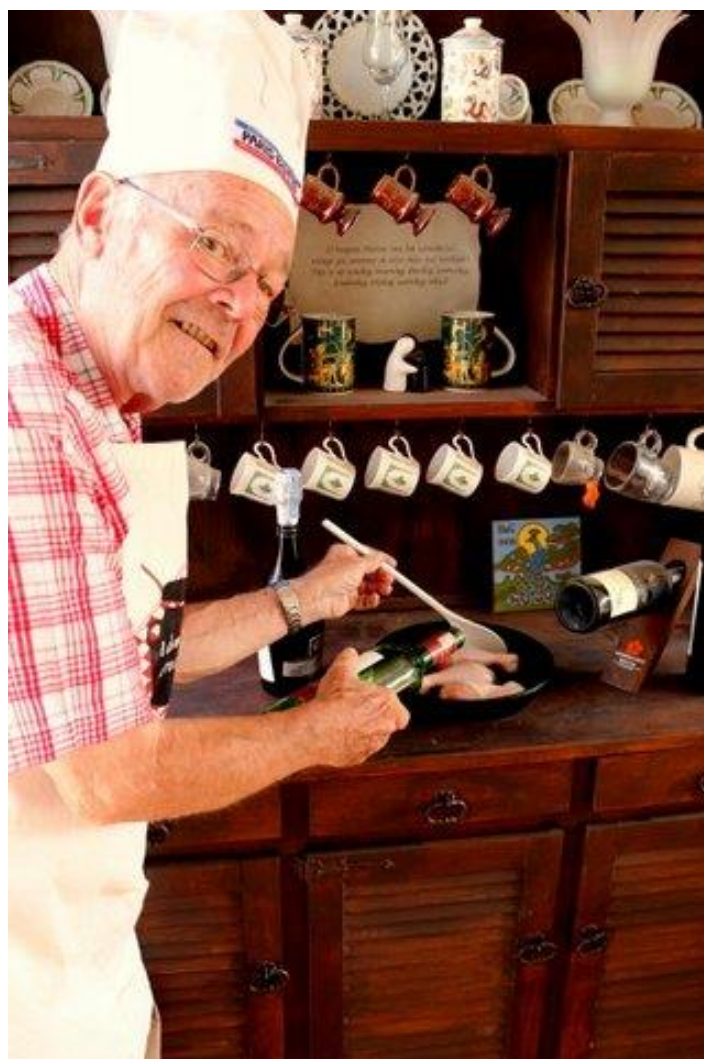


Culinaire Capriolen

Beste mensen, dit is het begin van een kookrubriek, waarvan de recepten niet zo een-twee-drie te vinden zijn in een kookboek of op het internet. Vaak is een en ander een variatie op bestaande receptuur en daardoor geeft het net een ander (en vaak nog beter) tintje dan het originele recept. Veelal zullen er ook niet gepubliceerde recepten worden gebruikt, afkomstig uit familie-kronieken, of die reeds lang vergeten zijn. Vaak zullen tips gegeven worden over minder algemeen bekende zaken.

Vandaag beginnen wij met Sauce Béarnaise.



Sauce Béarnaise

De bearnaisesaus is een afgeleide van de wereldberoemde hollandaise saus. Nu zal men denken dat dit in ieder kookboek te vinden is, danwel op het internet. Dit is ook zo. Maar wanneer men daar de aanwijzingen opvolgt om een en ander ter tafel te krijgen is men rijp voor een behandeling wegens een tenniselleboog, want de bereiding vergt minstens een half uur flink kloppen met een garde. Dat dient ook nog eens au bain marie te geschieden, want het mag niet te heet worden. Zodra de temperatuur boven de 80 graden celcius komt gaat alles schiften en wordt het een heel zielig olie-achtig rommeltje.

Nu is het zo dat ik zo'n 30 jaar geleden in Eritrea werkzaam was. Om toch nog op cultureel gebied ietwat bij te blijven was ik daar lid van de British Library. Daar vond ik een Engels kookboekje waarin stond dat een hollandaise saus ook a la minute bereid kon worden. Onmiddellijk vroeg ik mij af waar de boel beduvelde zou worden. Hoe kon dit? Maar na het lezen hiervan viel mij de mond open en het duurde ongeveer een kwartier voor ik hem weer dicht kon krijgen. Inderdaad, dit zou moeten kunnen lukken. Thuisgekomen onmiddellijk aan de slag gegaan en het resultaat was voortreffelijk.

Dit smaakt heerlijk bij een malse tournedos of gepocheerde vis. Blijft er saus over? In de koelkast en de volgende dag in een slagroomspruit mooie rozetten maken en deze invriezen. Geeft een mooie kruidenboter voor de volgende keer.

Tip

Dat beetje suiker? Tja, dat is een geheimpje van veel koks. Bij een hartige saus een beetje suiker. Bij een zoete saus een beetje zout. Verhoogt de smaak!



Ingredienten:	Hoeveelheid
eidooiers	3 stuks
citroensap of azijn	2 eetlepels
roomboter	230 gram
sjalotje	klein
zout	
witte peper	
worcestersaus	scheutje
dragon, gedroogd of liever vers	1 eetlepel
suiker	mespuntje

Bereidingswijze

- sjalotje fijnhakken
- sjalotje samen met de andere ingredienten even mixen in de blender, behalve de boter en de dragon.
- smelt boter op laag vuur tot boter gesmolten (niet laten borrelen)
- zodra de boter gesmolten is de blender op hoog en de hete boter door het middengat van het deksel gieten
- saus is direct klaar want hete boter doet de eidooiers stollen en een lobbige saus is het gevolg.
- meteen in koude kom doen en dragon toevoegen

Eet ze met happen en tot de volgende keer.