

Tittut med Kalvfilé



Fattar du?

Tittut säger sparrisen och till den serveras Kalvfilé med nyslagen Hollandaisesås, prova att krydda såsen med färsk Basilika

Lägg till lite nypotatis så blir vi riktigt stinna

Hur gör man såsen? Fråga Bengan eller gör så här:

1 msk vatten +1 msk citronsaft
3 äggulor
150 g smör
cayennepeppar eller paprika

Blanda vatten, citronsaft och äggulor i en kastrull. Skiva matfettet och lägg det i kastrullen. Låt kastrullen stå i kökstemperatur 30 min., gärna bredvid spisen.

Sätt kastrullen i vattenbad, dvs. i en något större kastrull med så mycket hett vatten att det omsluter en del av såskastrullen. Vattnet får inte rinna över och det får inte koka, ca 70gr räcker gott.

Vispa ihop ingredienserna, med stålvisp eller elektrisk visp om du använder rostfri eller emaljeradkastrull, eller av glas, i annat

fall med trävisp. Om du vispar med stålvisp i aluminiumkastrull kan den normalt ljusgula såsen bli grågrön.

Det är inte farligt, men ser inte så gott ut.

När matfettet smält och ingredienserna blandats, fortsätter man att vispa oavbrutet, så att såsen tjocknar och blir blank Smaksätt ev. med mer citronsaft, cayennepeppar eller paprika.

Såsen bör serveras omedelbart, men kan hållas varm om kastrullen får stå kvar i avsvältnat vattenbad, utan lock.

(4 portioner)