



Holandská omáčka s chřestem



Druh jídla:



Bezmasá a zeleninová jídla

Příležitost:



Slavnostní menu

Sezóna:



Celý rok

Způsob vaření:



Vaření

Suroviny

Chilli mleté Avokádo

Pepř barevný celý Avokádo

Mořská sůl Mlýnek Avokádo

70 ml bílého vína

350 g zeleného chřestu

350 g bílého chřestu

šťáva z ½ citrónu

125 g másla

3 žloutky

Způsob přípravy

Nejdřív přepustíme máslo a to tak, že jej pomalu zahříváme a postupně odebíráme pěnu. Pozor, aby nám nezačalo hnědnout, to by pak bylo mohlo zhořknout.

Kovovou misku postavíme na hrnec s vodní lázní, která nebude vařit, ale jen se bude odpařovat. Do mísy nalijeme bílé víno a špetku namletého barevného pepře, mírně zahřejeme a postupně zašleháváme žloutky, přičemž teplota by neměla být vyšší než 65 °C, jinak se nám žloutky srazí. Žloutky s vínem šleháme do husté hladké pěny. Nakonec přidáme při neustálém míchání přepuštěné máslo. Poté zakápneme citrónovou šťávou, můžeme dochutit solí, pepřem nebo i chilli. Omáčku podáváme teplou!

Chřest očistíme, odstraníme dřevnaté špičky, oloupeme a uvaříme ve vodě. Chřestový vývar můžeme nechat na polévku.

TIP: Uvařený chřest můžeme zabalit do plátky slaniny a nechat lehce opéct na pánvičce či grilu.