



Hozzávalók:

30 dkg vaj, 3 tojássárgája, 3 evőkanál hideg víz, negyed citrom leve, csipetnyi Cayenne bors (lehet csípős pirospaprika is), 3 csipetnyi só

1. A vajat kis lángon fölolvasztjuk, és ha áttetszővé válik —mint az olaj —, a tűzről lehúzzuk. A tojások sárgáját egy tálban a vízzel 1 percig keverjük. Utána vízfürdőbe állítjuk, és közepes lángon melegítve habosra verjük. Ezalatt térfogata a duplájára nő.
2. A tűzről levéve apránként, — éppen úgy, ahogy az olajat adjuk a tojássárgájához majonéz készítésekor —, hozzáadjuk a letisztult vajat — akkor igazán jó, ha egyforma hőmérsékletűek —, végül a citrom levével ízesítjük, a borssal fűszerezzük és megsózzuk. Csak frissen jó, ne melegítsük újra!

Jó tanács

- Az előbbieken részletezett készítési módnál egyszerűbben is megfőzhetjük. Az összes hozzávalót egy lábasba rakjuk, és kis lángon, folytonosan keverve mártás sűrűségűre főzzük anélkül, hogy fölforrna.

Jó tudni!

- Hollandiában már a 16. században különféle vajas mártásokkal egészítették ki a fogásokat. Az alapmártás, ami a hollandi nevet kapta, az 1800-as évekre Európa-szerte elterjedt, s ma is szerepel szinte minden valamirevaló étterem étlapján.

6 főre

Elkészítési idő: 25 perc

Egy adag: 386 kcal • fehérje: 1,4 g fehérje • zsír: 42,1 g zsír • szénhidrát: 0,3 gramm • rost: 0,0 gramm • koleszterin: 251 milligramm