

Sos Bernaise

Sos Bernaise

Ingrediente :

1 ceapa mijlocie, de preferat rosie, 1 legatura de tarhon proaspat, piper negru dupa gust, proaspat macinat, 1 lingura otet, 1 lingura vin alb, 4 galbenusuri, 250 g unt

Preparare :

Se toaca marunt ceapa si frunzele de tarhon. Se pun la foc mic impreuna cu otetul, vinul si piperul. Dupa ce da citeva clocote, se indeparteaza de pe foc. Se topeste la foc mic untul, se lasa putin sa prinda culoare. Se ia un vas (care se va pune mai apoi pe baie de aburi) si se amesteca galbenusurile cu tarhonul. Se continua pe baia de aburi, folosindu-se un tel fin, pina cind compozitia se ingroasa. Se ia de pe baia de aburi dar se continua sa se amestece, pentru a raci compozitia. Se adauga treptat untul si la final se sareaza dupa gust.