

STEAK BEARNAISE

Benodigdheden : voor **4** personen

4	st	Steaks
5	el	Dragonazijn of wijnazijn
5	el	Water (of witte wijn)
10		Peperkorrels
3	st	Sjalotten
2	takjes	Verse tijm (of 0,5 kl gedroogde)
1	el	Dragon
4	st	Eierdooiers
200	gr	Boter - ECHTE
1	el	Dragon (diepvries)

Bereidingstijd: 15 minuten

Werkwijze :

Begin met de “gastrique” te maken.

Neem een steelpannetje en doe er 5 el dragon- of wijnazijn in samen met 5 el water of witte wijn. Voeg daarbij 10 peperkorrels, 2 takjes tijm (of 0,5 kl droge), 3 gesnipperde sjalotten (of 1 dikke ui) en 1 el gehakte dragon (of droge)

breng aan de kook en laat verder zachtjes inkoken tot er nog 3 el vocht over blijft.

Zeef en hou het vocht apart.

Smelt 200 gram echte boter in een pannetje of potje. Mag ook in de microgolfoven ong 40 sec.)

Doe 4 eierdooiers in een pannetje, doe er 3 el gastrique bij (mogen er ook vier zijn) en klop hiermee een “sabayon”.

Dat doe je au bain Marie of op een heel zacht vuurtje. Niet te ver !

Neem van het vuur.

Giet er dan al kloppend een straalje geklaarde boter bij en blijf kloppen. Zoals mayonaise.

Stop op tijd met gieten,, de “wei” mag er niet bij.

Breng oip smaak met peper, zout en dragon. (vers of diepvries)

Bak de steaks naar de keuze en ook de frietjes.

Smakelijk.

En ja ja kan dat ook met koude boter maken maar op deze wijz schift de saus minder snel.

=====