

Varm bearnaisesås, 2 portioner

Var noga med måtten! Kryssa gärna i rutorna när ni gjort momentet så att ni inte missar något eller gör dubbelt av något!

Redskap	Ingredienser
dl-mått tsk-mått msk-mått 2 små kastruller 2 små skålar glas för äggvitorna sil matsked att blanda om med skärbräda kniv spiralvisp	75 gram smör (mjölkfritt går bra) ½ schalottenlök ½ dl vatten 1 ½ msk vitvinsvinäger 2 äggulor (rumsvarma!) 1 tsk dragon i vinäger 1 krm salt



Gör så här

	<ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Sätt upp långt hår.<input type="checkbox"/> Sätt på förkläde.<input type="checkbox"/> Tvätta händerna.
	<ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Läs igenom hela receptet.<input type="checkbox"/> Fördela dagens arbete
	<ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Hacka löken fint.
	<ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Smält 75 gram smör i en kastrull.<input type="checkbox"/> Ställ kastrullen åt sidan när smöret har smält. <p>OBS! Smöret ska inte koka!</p>



Lägg i en annan kastrull:

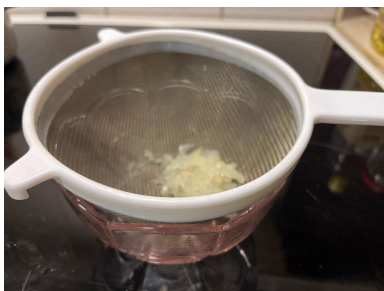
- ½ hackad lök
- ½ dl vatten
- 1 ½ msk vitvinsvinäger

När man lagar mat använder man alltid **kallt** vatten!



- Låt blandningen koka upp.
- Blanda om med skeden.
- Låt koka tills vätskan reducerats (minskat) till ca ⅓!

**Vätskan i kastrullen ska alltså motsvara cirka 1 ½ msk!
HÅLL KOLL!**



- Sila ner vätskan genom silen till en liten skål.

**Alla lökbitar ska ligga i silen.
Finns lökbitar kvar i kastrullen,
skölj bort dem NU.**



- Separera (dela) äggulorna från vitan.
- Lägg de två äggulorna i en skål.
- Fråga din lärare var du ska lägga dina äggvitor.



- Häll tillbaka vinägervattnet i den lilla kastrullen.



- Häll i äggulorna i kastrullen.
- Sätt på plattan på låg värme (4)
- Vispa kraftigt.
- Vispa tills du får ett fluffigt skum och det börjar bli lite tjockt.
- Stäng av plattan.
- Ta bort kastrullen från plattan.



- Häll i smöret i äggblandningen sakta i en **TUNN STRÅLE**.
- Vispa** kraftigt **hela** tiden!!



- Tillsätt 1 tsk dragon i vinäger och 1 krm salt.
- Blanda om
- Servera genast medan den fortfarande är varm.



- Diska och plocka undan efter dig.

TIPS!

Det säljs mängder med färdig bea på burk i affärerna. De ska serveras kalla och är gjorda på majonnäs och olja. Äkta bea är gjord på smör och ska serveras varm. Varm bea ska inte sparas utan ätas upp på en gång, därför är det bra att göra den mängd man behöver.

ATT RÄDDA EN SÅS SOM SKÄR SIG!

Att såsen skär sig kan bero på flera saker, till exempel för kalla äggulor eller för varm kastrull, att du tillsätter för stor mängd smör på en gång osv.

Om den skurit sig, ha i en tsk av äggvitan i såsen och vispa som tusan så kan den gå ihop igen.

Blir såsen för lös kan du försiktigt värma den på svag värme (3-4) medan du vispar den, tills den fått den konsistens som du vill ha.

Det här receptet går att dubbla.