

Bearnaisesås:

1 äggula
1 ½ msk vatten
75 g smör, smält
½ tsk dragon
pressad citron
vitpeppar

Gör så här

Vispa äggula och vatten till såsen i en kastrull på svag värme tills den tjocknar. Se till att det smälta smöret har ungefär samma temperatur och tillsätt det lite i taget under omrörning. Smaka av med kryddorna och låt såsen stå och svalna.