

# HOF SAUS

## Bearnaisesaus

### Productomschrijving:

Deze klassieke bearnaisesaus met als basis eigeel, roomboter, witte wijn, azijn en dragon is mooi dik en romig van structuur. En heeft smaken zoals deze horen te zijn.

Vanwege de roomboter is de saus erg stijf wanneer deze gekoeld is. De saus zal vanzelf vloeibaar worden zodra u deze verwarmd.

### Ingrediënten:

Roomboter (MELK), gepasteuriseerd scharrelEIGEEL, witte wijn, azijn, dragon, sjalot, peper, zout, zuurteregelaar: citroenzuur (E330).

### Specificaties:

Inhoud: 250ml

Gebruik: Deze saus is warm het lekkerst.

Bereiding: Bereiding: verwarm deze bearnaisesaus **au bain-marie**. Doe daarvoor de saus in een pannetje of kommetje dat u bovenop een pannetje met kokend water plaatst. Doe er een klein scheutje water bij en blijf voortdurend kloppen/roeren met een garde. Laat de saus niet warmer dan 60 graden worden want dan zullen de eidooiers gaan stollen. Serveer direct.

Houdbaarheid: Tot 1 week na productie.

Bewaaradvies: Koeling: Bewaren bij maximaal 6° Celsius. Te consumeren binnen 2 dagen na opening en niet later dan genoemde datum.

Diepvries: U kunt deze saus gedurende 3 maanden bewaren in de diepvries.

Allergenen: Melk, Ei.