

Hollandaisekastike

Hollandaise on todellinen yleiskastike ja tutuimmillaan sitä syödään esimerkiksi tuoreen parsan kanssa. Sen variaatiot, kuten Bearnaise-kastike toimii erinomaisesti grillattujen ruokien kanssa ja voit käytännössä käyttää hollandaise-pohjaisia kastikkeita lähes kaikkien ruokien kanssa!

---

12 ANNOSTA

REDUKTIO

1 kg valkoviiniä
1 kg valkoviinietikkaa
3 kpl banaanisalottisipulia viipaloituna
10 kpl laakerinlehteä
10 kpl mustapippuria
10 kpl valkopippuria
10 g sokeria
5 g suolaa

KASTIKE

50 g reduktiota
100 g keltuaisia (5 kpl)
250 g Arla Pro Kirkastettua voita sulatettuna
suolaa
sitruunamehua
Tabascoa

REDUKTIO

Laita kaikki ainekset paitsi sokeri ja suola kattilaan, redusoi nestettä, kunnes siitä on puolet jäljellä. Lisää joukkoon suola ja sokeri, siivilöi reduktio talteen ja säilytä kylmässä.

KASTIKE

Laita reduktio ja keltuaiset kattilaan, kypsennä seosta miedolla lämmöllä koko ajan sekoittaen, kunnes seos sakenee ja kuohkeutuu. Lisää joukkoon sula (lämmin, mutta ei kuuma) kirkastettu voi ohuena nauhana koko ajan sekoittaen. Mausta valmis kastike lopuksi suolalla, sitruunamehulla ja halutessasi pienellä määrällä Tabascoa.

Säilytä valmis kastike lämpimässä paikassa peitettynä, mutta varo, että ympäristö ei ole liian kuuma, jotta rasva ei pääse erottumaan kastikkeesta.
Voit myös laittaa kastikkeen sifoniin ja säilyttää vesihauteessa.

Katso kastikkeen ohjevideo!