

Hollandaisekastike ja parsaa

"Olen tehnyt hollandaisekastikkeen joskus 'oikealla' tavalla ja kokeiltuani tätä reseptiä en enää koskaan aio käyttää aikaani sen oikean version tekemiseen" Katso radio- ja tv-juontaja Anni Hautalan helppo hollandaisekastikkeen ohje Annin Ruokakirjasta.



SALAAIT KASVISRUOKA



2 HLÖ



15-30 MIN



Laroché Chablis

1 nippu parsaa

HOLLANDAISE

120 g voita

2 kananmunankeltuaista

1 rkl vettä

1 rkl sitruunanmehua

1 tl valkoviinietikkaa

PARSAT

1 Osta yksi nippu vihreitä parsoja. Katkaise käsin tai leikkaa puisevat päädyt pois.

2 Kuori kevyesti ja laita suolaveteen kiehumaan noin neljäksi minuutiksi, tai kunnes ne ovat napakan kypsiä.

(Voit lukea täältä lisää parsan käsittelystä ja sen yhdistämisestä viiniin)

HOLLANDAISE-KASTIKE

1 Sulata voi kattilassa ja anna kiehahtaa.

2 Laita muut aineet korkeaan kapeaan kulhoon ja käynnistä sauvasekoitin. Kaada ohuena norona voi muiden aineiden sekaan samalla koko ajan vatkatien.

3 Tarkista maku ja tarjoile pian. Kylmänä tämä on kamalaa!



Resepti: Anni Hautala Annin Ruokakirjan monipuolinen reseptikokoelma sisältää niin perinteisiä kotiruokia, nopeita ja terveellisiä arkiruokia, Annin perheen keustosuosikkiannoksia kuin suussasulavia jälkiruokia ja kakkujakin. Mukana on myös viinisuosituksia ja ihania cocktaileja. (Otava) Tutustu kirjaan

1/2-1 tl suolaa