# Oppskrifter med eggeplommer

# HOLLANDAISESAUS

Serveres til kokt fisk, eggeretter og til kokte grønnsaker som asparges.

1ss vann

1 ss sitronsaft

3 eggeplommer

150 g smør

cayennepepper eller paprikapulver

Bland vann, sitronsaft og eggeplommer i en kasserolle. Legg matfettet i skiver oppi kasserollen. La den stå 30 minutter i kjøkkentemperatur. Sett kasserollen i vannbad på komfyren. Vannet må være minst 70 grader, men må ikke koke. Visp sammen ingrediensene. **NB! bruk ikke stålvisp i aluminiumkjele, da blir sausen grå-grønn!** Når matfettet har smeltet og ingrediensene har blandet seg, fortsetter man å vispe uavbrutt til sausen tykner og blir blank og luftig. Smak til med mer sitronsaft, cayenne eller paprika. Sausen bør serveres straks, men kan holdes varm hvis kasserollen blir stående i lunkent vannbad uten lokk.

# BEARNAISESAUS

5 hvite pepperkorn, støtt

2 ss hakket løk

2 persillekvaster

2 ss eddik

150-200 g smør

3 eggeplommer

1 ss finhakket persille

smuldret estragon

Bland hvite pepperkorn, løk, persille, eddik og ½ dl vann i en kasserolle. La koke uten lokk i 4-5 minutter. Sil fra kraften og ha den tilbake i rengjort kasserolle. Hvis væsken har kokt inn til mindre enn 2 ss, tilsett vann. Legg matfettet i kasserollen og eggeplommene på toppen. Følg videre framgangsmåten til hollandaisesaus. Smak til slutt til med persille og estragon.

**MAJONES**

1 -3 eggeplommer

11/2 – 2 ts eddik eller sitronsaft

¼ ts hvit pepper

¼ ts salt

½ ts sennep

1¾ - 2 dl matolje

Bland eggeplommer, salt, pepper og sennep i en bolle. Visp det sammen. Tilsett olje under visping, først dråpevis, deretter i en tynn stråle når majonesen begynner å tykne. Blir majonesen for tykk, kan det tilsettes 1-2 ss vann. Dette kan en også gjøre om majonesen skulle skille seg, eller man kan tilsette en ekstra eggeplomme. Matoljen man velger vil være avgjørende for smaken på majonesen. Ønskes litt kraftig smak, bruk olivenolje.

**AIOLI - HVITLØKSMAJONES**

8-10 fedd hvitløk

1 ts salt

2-3 eggeplommer

4 dl olivenolje

Sitronsaft

Rensk hvitløken og støt dem sammen i en morter. Bland hvitløksmos med salt og en og en av eggeplommene. Følg ellers framgangsmåte som til MAJONES.

**VANILJEIS**

4 eggeplommer

100 g sukker

1 ts vaniljesukker

5 dl kremfløte

Visp luftig eggedosis av eggeplommer, sukker og vaniljesukker. Stivpisk fløten for seg. Bland de to kremene forsiktig sammen. Du kan bruke en ismaskin, men det går også fint å sette bollen eller boksen i fryseren som den er. Rør om i bollen noen ganger mens isen fryser. La det gå en time mellom hver omrøring. Når alt er frosset, er isen ferdig.

**Variasjoner til isen:** Isen kan spises som den er, gjerne sammen med frisk frukt eller bær, ved siden av varm eplekake eller med kjeks eller småkaker til. Du kan også smaksette isen med noen skjeer saft eller syltetøy, sjokolademelkpulver, krokan, hakket daim og sterk kaffe, eller du kan tilsette små biter av tørket frukt sammen med hakket sjokolade. Det går an å prøve seg fram.