

## BaconHollandaise

14 november 2009

## En ny säs föds:



Jag kan stolt meddela att jag har skapat en helt ny\* säs: baconhollandaise. Gör en helt vanlig hollandaise men ersätt en del av fettett med baconflott. Från riktig bacon alltså, inte scans sladderskivor. Överkurs är några stänk Delidas mot slutet.

Söte Jesus, så gott det var över en bit pocherad torsk och lite smörstekt spenat.

*Baconhollandaise*

RECEPTMAKARE: MARGIT RICHERT

Portioner: 4

Tid: 20 min

Bäst utdelning på baconflottet får du om du steker bacon långsamt över låg värme. 200 g (riktig) bacon bör ge ungefär 50 g flott. Själva baconet kan användas till garnering om man så vill, annars brukar det ha en strykande åtgång alldeles av sig själv.

3 äggulor  
3 msk vitt vin  
50 g baconfett  
125 g rumstempererat smör i tärningar  
1 msk pressad citron  
ev **en skvätt delidas** eller tabasco

1. Rör samman äggulor och vitt vin i en kastrull.
2. Värm försiktigt på lägsta värmen och klicka ned rumstempererat smör, några tärningar i taget. Vispa ordentligt (ballongvisp är bäst tycker jag) och låt smöret smälta ned allt eftersom.
3. Tillsätt baconfettet lite i taget.
4. Smaka av med citronsaft och eventuellt **delidas** eller tabasco.
5. Klart!

\*För att citera Predikaren kap 1 vers 9: "intet nytt sker under solen". Sakerligen har någon annan kommit på den här glasklara idén tidigare. Men ändå, jag har kommit på det här alldeles själv.

BLOGGAT AV MARGIT RICHERT KLOCKAN 13.58 | TRACKBACK

Dela på Facebook 

## 11 kommentarer

Kari Receptmaten skrev:

Grattis! Klart ingen har upfunnit detta innan! 😊

lördag 14 november 2009 klockan 14.11

Jessica skrev:

jag kan inte röra ihop en vanlig hollandaise så det är säkert gott, raring 😊

lördag 14 november 2009 klockan 14.21

Anders skrev:

La découverte d'un mets nouveau fait plus pour le bonheur du genre humain que la découverte d'une étoile.

(Upptäckten av en ny maträtt bringar mer lycka till mänskligheten än upptäckten av en ny stjärna.)

Jean Antheime Brillat-Savarin

lördag 14 november 2009 klockan 14.28

Lennart skrev:

Gitto det låter gott med baconsalten till, lyfter kanske hollandaisen till nya höjder, måste prova, och Anders hur lycklig blir människan av nya stjärnor, möjligen att det är något ljusare när man vandrar hemåt sent en stjärnklar natt.

Lennart

lördag 14 november 2009 klockan 14.38

Lennart skre

Taffel.se

Fler bloggar på Taffel.se

Kort om gott  
Matälskaren  
Matgästen

Nytt

En ny säs föds:  
Lyckan finns inte i botten av en gryta  
Sveriges godaste ost?  
Gravad strömming  
Skolmaten revisited  
Snabbblåsare, unite!  
Hedersnämmande som heter duga!  
I stället för den soja-rimmade laxen  
I stället för gravlaxen  
Laxexperiment  
Musslig köttfärslimpa  
Buffalo chicken revisited  
Matbloggpriset!  
Enkel chili  
Testat: vit herrgårdsglög

Gammalt

november 2009  
oktober 2009  
september 2009  
augusti 2009  
juli 2009  
juni 2009  
maj 2009  
augusti 2008  
juli 2008  
juni 2008  
maj 2008  
april 2008  
mars 2008  
februari 2008  
januari 2008  
december 2007  
november 2007

 RSS 2.0 Atom 1.0

Gitto kvittrar:

Följ Gitto på Twitter

@Elins\_kvitter Jag älskar mushy peas! Det är verkligen ett unikum.... about an hour ago  
Jag har gråtit konstant sen sjujungfrudokumentären började. Vilken tje! Att hon dog för mindre än en månad sen gör det ännu värre. about an hour ago  
@Katjasmat Rapport i morgon! about 2 hours ago

Annon



Ny kulturtidskrift om film.

Prenumerera på film.  
4 nr för 189 kr.

www.film.nu