# Ingwer Sauce Hollandaise



## Zutaten

0,5 l

- 3 Schalotten
- 3 dl Weißwein
- 0,5 dl Reisessig
- 20 g Bresc WOKgember (WOK Ingwer)
- 3 Eigelb
- 10 g Bresc Gemberpuree (Ingwerpüree)
- 100 g Butter
- Pfeffer und Salz

## Zubereitung

Die Schalotten schalen und vierteln.
Die Schalotten und den Wok-Ingwer glasig dünsten und mit Essig und Wein ablöschen.Grober Pfeffer hinzufügen.
Auf ein Drittel einkochen und sieben. Abkühlen lassen (Castric).
Die Butter schmelzen, das Ingwerpüree dazugeben und 15 Minuten ziehen lassen. Klären.
Die Eigelb zusammen mit der Castric bei sehr geringer Hitze oder im Wasserbad schlagen, bis die Eigelb gar sind und die Masse luftig ist.
Die Butter vorsichtig einrühren, bis die gewünschte Dicke erreicht ist, und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

## Gebrauchte bresc Produkte




Bresc Ingwer & Limette WOK 450g




Bresc Ingwerpüree 450g

**Bresc BV** Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000