

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 fettet 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
Snabbläsare, 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