



## SAUCE HOLLANDAISE

*pour 0.5 l Whipper*

*Recette*  
**CUISINE  
KISAG**

### INGRÉDIENTS

- 250 g** de beurre
- 4 x** jaunes d'œufs
- 100 ml** de fond
- 10 ml** de vinaigre
- 1 x** œuf
- 20 ml** jus de citron

### PRÉPARATION

**Étape 1:** faire chauffer lentement le beurre dans une casserole avec le fond et le vinaigre. Dans un gobelet gradué haut, mélangez délicatement le jaune d'œuf et l'œuf, ajoutez le liquide chaud et le jus de citron, puis mixez brièvement à l'aide d'un mixeur plongeant et assaisonnez.

**Étape 2:** passez la sauce à travers l'entonnoir & le tamis Kisag directement dans le Kisag Whipper 0.5 L. Insérez la capsule de siphon Kisag et agitez vigoureusement environ 12 fois.

**Étape 3:** garnir un muffin anglais toasté d'épinards, de bacon ou de saumon cuit au four et d'un œuf poché. Couvrir avec la sauce hollandaise.