



JERNEJ KITCHEN

HOLANDSKA OMAKA

Holandska omaka je božansko dobro in odlična za poširana jajca, ribe, zelenjavo, steak. Preprost recept za kremasto in okusno omako, za vse dni v letu.

ZA 8 OSEB
PRIPRAVA: 5 MINUT

HOLANDSKA OMAKA

300 g masla

2 jajci

1 rumenjaki

1 žlica belega vinskega kisa ali limoninega soka

1/4 žličke kajenskega popra

TOOLS AND EQUIPEMENT

kozica

skleda

blender ali palični mešalnik

MASLO RAZTOPIMO

Maslo narežemo na kocke in ga damo v kozico. Pristavimo na zmeren ogenj in pustimo, da se raztopi. Ko se začnejo pojavljati mehurčki in je maslo raztopljeno, ga odstavimo z ognja.

STEPAMO JAJCA

V skledo ali v višjo, stekleno merilno posodo damo dve jajci, rumenjaki in balzamični kis (ali limonin sok). Začinimo s poprom. Uporabimo lahko tudi blender. Dobro premešamo, da nastane blede, penasta zmes.

HOLANDSKA OMAKA

Med neprestanim mešanjem na visoki hitrosti (v blenderju ali s paličnim mešalnikom) v zelo tankem curku dodajamo vroče stopljeno maslo. Ko se začne zmes gostiti (približno po tem ko smo porabili polovico vročega masla), lahko pričnemo z dodajanjem vročega masla nekoliko hitreje. Holandska omaka mora biti gosta, sijoča in kremasta. Dobro začinimo s soljo in kajenskim poprom. Postrežemo takoj.