



Huisgemaakte hollandaisesaus

Sauzen



Huisgemaakte hollandaisesaus

Romig, fris & een instant upgrade voor je gerecht.

Hollandaisesaus klinkt misschien chique, maar stiekem is het een heel toegankelijke klassieker. Deze romige, boterige saus met een frisse citroentwist is perfect bij vis, groene groenten of een goed gepocheerd eitje. En ja, zélf maken is echt de moeite waard. Want eenmaal geproefd, wil je nooit meer terug naar een zakje.

Waarom zelf maken?

De kant-en-klare versies zijn vaak wat vlak of zurig, terwijl zelfgemaakte hollandaisesaus een diepe, volle smaak heeft met precies die juiste balans tussen romigheid en frisheid. En het beste: je maakt het in 10 minuten met slechts een paar ingrediënten.

Tips van Zuss:

- Is je saus iets te dik? Roer er voorzichtig een theelepel warm water doorheen.
- Liever geen au bain-marie? Gebruik een steelpannetje met een dikke bodem op *heel laag vuur*, wel goed blijven kloppen!
- Serveer direct. Hollandaisesaus is het lekkerst vers.

Lekker bij:

- Gegrilde groene asperges
- Gepocheerde eieren (Eggs Benedict, yes please!)
- Zalmfilet of gerookte zalm
- En natuurlijk... bij onze [Zalmtopper!](#)

ingrediënten

voor 2-3 personen

100 g roomboter

2 eidooiers

1 el citroensap

snuf zout

snuf versgemalen peper

optioneel een klein scheutje
warm water als de saus te
dik is

bereidingswijze

1. Smelt de boter op laag vuur. Laat het niet koken!
2. Klop de eidooiers los met het citroensap in een hittebestendige kom.
3. Zet de kom op een pannetje met zacht kokend water (au bain-marie).
4. Blijf kloppen tot het mengsel dikker wordt.
5. Voeg beetje bij beetje de gesmolten boter toe terwijl je blijft kloppen.
6. Haal van het vuur, voeg zout en peper toe en proef even, een beetje extra citroen erbij? Doen!