Aksamitny sos holenderski. Idealny dodatek do szparagów i jajek

Sos holenderski to jeden z najbardziej wykwintnych i pożądanych dodatków do szparagów. Ta aksamitna, bogata emulsja masła i żółtek zachwyca delikatnym, maślanym smakiem z nutą cytryny. Choć często otacza go aura skomplikowanej potrawy, przygotowanie sosu holenderskiego w domowej kuchni jest prostsze niż myślisz.

Składniki na idealny sos holenderski

Do przygotowania klasycznego sosu holenderskiego potrzebujesz zaledwie kilku składników:

- 3 żółtka jaj
- 125 g masła klarowanego (można też użyć zwykłego masła)
- Sok z połowy cytryny
- Sól do smaku
- Szczypta białego pieprzu (opcjonalnie)

Jak zrobić sos holenderski metodą tradycyjną

Przygotowanie sosu holenderskiego wymaga precyzji i odpowiedniej temperatury. **Kluczem do sukcesu jest powolne podgrzewanie żółtek, aby się nie ścięły**.

1. Rozpuść masło w małym rondelku i odstaw, aby nieco przestygło.

2. W misce umieść żółtka i sok z cytryny.
3. Postaw miskę nad garnkiem z gotującą się wodą (kąpiel wodna), pilnując, aby dno miski nie dotykało wody.
4. Ubijaj żółtka trzepaczką, aż staną się jasne i puszyste (około 3-4 minuty).
5. Zdejmij miskę z kąpieli wodnej i bardzo powoli wlewaj ciepłe masło, cały czas energicznie ubijając.
6. Gdy sos zgęstnieje i nabierze aksamitnej konsystencji, dopraw solą i opcjonalnie białym pieprzem.

Szybki sos holenderski w blenderze

Nie masz czasu na tradycyjną metodę? **Blender znacznie przyspieszy przygotowanie sosu holenderskiego** bez ryzyka ścięcia żółtek.

1. Podgrzej masło, aż będzie gorące, ale nie dopuść do wrzenia.
2. Do blendera wlej sok z cytryny i dodaj żółtka.
3. Włącz blender na średnie obroty i bardzo powoli wlewaj gorące masło cienkim strumieniem.
4. Blenduj przez 30-60 sekund, aż sos nabierze gęstej, kremowej konsystencji.
5. Dopraw solą i opcjonalnie białym pieprzem.

Najczęstsze problemy przy przygotowaniu sosu holenderskiego

Sos holenderski może sprawiać trudności nawet doświadczonym kucharzom. Oto rozwiązania najczęstszych problemów:

- **Sos się rozwarstwia** – dodaj łyżkę ciepłej wody i energicznie ubijaj.
- **Sos jest zbyt gęsty** – dodaj kilka kropel ciepłej wody

lub soku z cytryny.
- **Sos jest zbyt rzadki** – możliwe, że masło było zbyt gorące lub dodane zbyt szybko. Spróbuj delikatnie podgrzać sos, ciągle mieszając.
- **Żółtka się ścięły** – zacznij od nowa, pilnując temperatury.

Jak przechowywać sos holenderski

Sos holenderski najlepiej smakuje świeżo przygotowany, ale **możesz go przechować do 2 godzin** w termoizolacyjnym pojemniku lub w misce przykrytej folią aluminiową, ustawionej nad (nie w) ciepłej wodzie.

Jeśli chcesz odgrzać sos holenderski, rób to bardzo ostrożnie w kąpieli wodnej, stale mieszając, aby zapobiec rozwarstwieniu.