



Bimby: Salsa olandese - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

3 tuorli, 100 gr. burro morbido, succo di ½ limone, 5 cl. Acqua, sale, pepe
Inserisci tutti gli ingredienti nel boccale eccetto il burro: 5 minuti a temperatura 80 velocità 2. Unisci a pezzetti il burro poco alla volta dal foro del coperchio, durante la cottura. La salsa risulterà densa e vellutata. Si serve con crostacei e legumi cotti e in particolare con asparagi.

eCucinando.it