

Strandhotellet Vejers

v/Niels Jørgen Frandsen

Vejers Havvej 105

6853 Vejers

Tlf. 75 27 70 18



Kogt pigvar m. hollandaise sovs

Ingredienser

200 g pigvar

lidt eddike

½ l piskefløde

5 æggeblommer

200 g smør

salt

citron

Tilberedning

Pigvaren koges i vand tilsat eddike og salt i ca. 10 min.

Sovsen laves på denne måde:

5 æggeblommer blendes til de er lysegule og luftige.

½ liter piskefløde bringes i kog sammen med 200 g smør og 3 spisesfulde fiskesuppe.

Den kogende fløde tilsættes gradvis de blendede æggeblommer. Derefter hældes det tilbage i gryden og smages til med citronsaft og salt.

Pigvaren med hollandaise sovs serveres med grønne asparges eller hvide kartofler.



**Hurra for Fisk
Hvide Sande Kogebogen**