**Bearnaisesaus**

250 g gesmolten boter

2 sjalotjes

4 eidooiers

4 el dragonazijn

cayennepeper

**peper en zout**
**verse dragon**
**verse kervel**

**tomatenpuree**
**paprikapoeder**

Maak eerst een gastrique. Hak de sjalotjes zeer fijn. Doe ze met de dragonazijn, een paar blaadjes gesnipperde verse dragon, een snuifje cayennepeper en een draai uit de pepermolen in een pannetje. Laat inkoken tot er ongeveer één tot twee eetlepels vocht overblijven.

Indien gewenst kan je er op dit punt gekomen, de sjalotjes uitzeven. Maar dat hoeft niet.

Maak geklaarde boter. Smelt de boter op laag vuur en schep het gestolde eiwit eraf.

Klop nu au bain-marie eerst de eidooiers los met de gastrique. Voeg dan al kloppend de geklaarde boter toe in kleine straaltjes.

Het resultaat is een stevige bearnaisesaus. Werk af met een paar blaadjes fijngesnipperde verse dragon en fijngehakte kervel.

## **Choronsaus**

Voeg een paar eetlepels tomatenpuree en een mespuntje zacht paprikapoeder toe aan de bearnaise.