**Hollandaisesaus**

100 gr boter
3 eieren

**1 el witte balsamico**
**20 cl witte wijn**

Smelt 100 gr boter. Splits 3 eidooiers van het eiwit.

Neem een sauspan, zet die au-bain-marie en klop de eidooiers los met een eetlepel witte balsamico-azijn en 20 cl wijn.

Klop het mengsel tot een saus door er de gesmolten boter in kleine beetjes tegelijk aan toe te voegen.