



## Tillbehör

# Krögarbea

Bearnaisesås på Krögartalg. Den perfekta såsen till kött, grillat och mycket annat! Man kan också välja att använda Guldtalg som är mjukare i konsistensen och rundare i smaken.

Ca 2-3 dl bea

Tillagningstid ca 30 min

### Ingredienser

- 6-7 äggulor (beroende på hur stora de är)
- 250 gram Krögartalg
- 200 gram skirat smör
- 2 kvistar färsk dragon
- 3 finhackade schalottenlökar
- 8 nymalda vitpepparkorn
- 1 dl rödvinsvinäger
- 1 dl vatten
- 1 tsk hackad körvel
- 1 msk hackad dragon
- 1 msk hackad persilja
- 1 tsk chilisås
- Salt och tabasco efter smak



### Gör såhär

1. Koka löken mjuk i en kastrull tillsammans med dragonkvistarna, vinäger, vatten, 2 krm salt och vitpeppar tills nästan hälften av vätskan har kokat bort. Ta bort dragonkvistarna och låt svalna.
2. Skira smöret: Smält smöret långsamt i en kastrull utan att röra i det, när allt har smält, håll försiktigt av det klara smöret och låt bottensatsen vara kvar i kastrullen.
3. Värm det skirade smöret och Krögartalgen till ca. 50 grader.
4. Blanda lökröran med äggulorna och vispa med en ballongvisp, värm på medelvärde, vispa hela tiden tills såsen blir fluffig och därefter blank och tjock.
5. Tag bort kastrullen från värmen, håll långsamt i fett i en tunn stråle. Vispa lugnt och metodiskt tills såsen blir krämig och fin. Blir den för tjock, späd med lite ljummet vatten.
6. Tillsätt örterna och avsluta med att tillsätta chilisås och smaka av med salt och tabasco.
7. Njut!