

Ingrediënten en Recept

Gebruikt Recept

Béarnaise uit Thermomix

Béarnaise uit Thermomix

Vorbereidingstijd	Bereidingstijd	Totale tijd
2 min	12 min	24 min

Gang: Saus en Dressing Keuken: Frans Porties: 4 personen

Calorieën: 255kcal Auteur: [Patrick Delhaye](#)

★★★★★

Ingrediënten

- 35 gram gastrique (of dragonazijn)
- 4 eigelen
- 100 gram boter goed koud, in blokjes van ongeveer 7 gram
- 12,5 gram dragonblaadjes
- 1 snuifje peper en zout

Instructies

1. Doe de dragonblaadjes in de mengbeker van de Thermomix.

Stel TM: **3 seconden / Snelheid 7**

Schraap met een spatel de blaadjes uit de beker in een kommetje en zet apart.

2. Doe de gastrique en de eigelen in de mengbeker van de thermomix.

Stel TM: **8+ minuten/ 80 graden / Snelheid 4**

3. Zodra de temperatuur in de thermomix de **80 graden** bereikt heeft één voor één de stukjes boter in de thermomix laten valt. Je kunt horen wanneer de thermomix klaar is met de verwerking van een klontje; Dan pas het volgende klontje laten vallen.
4. Wanneer alle boter verwerkt is de dragonblaadjes en een snuifje peper en zout toevoegen door de opening in de mengbeker.

Uitrusting

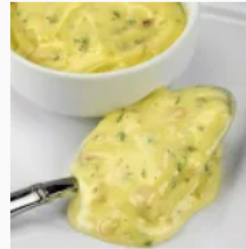
[Thermomix](#)

Voedingswaarden per Portie

Calorieën: 255kcal | Koolhydraten: 1g | Eiwit: 24g | Vet: 69g

★★★★★

4.12 van 9 stemmen



Ingrediënten en Recept

Béarnaisesaus

Recept voor de klassieke bereiding van Béarnaisesaus in een sauteuse

Totale tijd
15 min



Gang: Saus en Dressing Keuken: Frans Trefwoord: Emulsie
Porties: 4 personen Calorieën: 320kcal Auteur: [Patrick Delhaye](#)



Ingrediënten

- 3 eidooiers
- 125 gram boter
- 1 snuifje cayennepeper
- 2 el fijngehakte verse dragon
- 1 el fijngehakte kervel

Voor de gastrique:

- 3 dl droge witte wijn
- 0,5 dl azijn
- 1 fijngehakte sjalot
- 8 dragonstengels
- 1 bouquet garnie
- 1 el geplette witte peperkorrels

Instructies

Vorbereiding (Maken van gastrique)

1. Doe alle ingrediënten voor de gastrique in een kom en laat tot zeker de helft inkoken.
2. Zeef de gastrique.
3. Laat de boter zachtjes smelten. Ze mag zeker niet bruin worden. Laat de witte deeltjes bezinken.

Afwerking

1. Neem een sauteuse en doe er de gastrique in, evenals de eidooiers. Klop zachtjes de eieren los.
2. Zet de sauteuse op een zacht vuur en klop met een garde de eieren luchtig in achttvorm. Klop tot de massa een vaste consistentie krijgt. Het mengsel moet minstens in volume verdubbelen.
3. Haal de kom van het vuur en voeg al roerend geleidelijk aan de boter toe. Zorg dat er geen bezinksel bij het eiermengsel komt.
4. Kruid met cayennepeper en zout en roer er de kervel en dragon door.

Uitrusting



Sauteuse

Voedingswaarden per Portie

Serving: 50g | Calorieën: 320kcal | Koolhydraten: 4.5g | Eiwit: 19g | Vet: 62g



5 van 2 stemmen

Bron



<https://eenbeetjebeter.be/2018/01/14/bearnaise-uit-thermomix/>

<https://eenbeetjebeter.be/2018/01/15/bearnaisesaus/>

Info Martine Lycke

30/07/2021

Recept gemaakt met vlinder erop, volgende x niet

35 g gastrique

8+ minuten / 80 graden / Snelheid 4

4 eigelen

Dus vanaf 80 graden bereikt is, nog 8 minuten

100 g

Boter in blokjes toevoegen

Zout, peper

12.5 g

Dragon (gedroogde gebruikt op zicht)

Resultaat nogal lopend

Fotos




Béarnaisesaus

45 g *gastrique* (recept hieronder), 30 g droge witte wijn, 3 eierdooiers (op kamertemperatuur), 150 g gesmolten boter, 2 à 3 takjes kervel, 20 blaadjes dragon, 1/2 koffielepel zout, peper.

- ♦ **Zet de vlinder op het mes.** Doe de *gastrique*, witte wijn en de eierdooiers in de mengbeker samen met zout en peper en stel in : 6 minuten op 70°C, snelheid 3.
- ♦ Stel dan in : 2 minuten op 70°C, snelheid 3 en giet intussen de gesmolten boter straalsgewijs door de opening.
- ♦ Voeg de fijngesneden dragon en kervel toe en smaak af met peper en zout.

Gastrique (kan je op voorhand maken voor verschillende keren)

1/3 l droge witte wijn, 1/3 l witte azijn, 1/3 l water, 1 bosje verse dragon, 1 sjalot, 2 eetlepels peperbollen.

- ♦ Doe de sjalot in de beker : 3 seconden op snelheid 6.
- ♦ Doe de rest van de ingrediënten erbij en laat inkoken tot 1/3 van de massa overblijft : stel in 40 minuten / varoma /  .

Choronsaus

- ♦ Roer 2 eetl. goed ingekookte tomatensaus of pasado door de saus.

Mierikswortelsaus

- ♦ Roer 1 eetl. mierikswortel (vers geraspt of op olie) met 1 eetl. zure room door de saus.

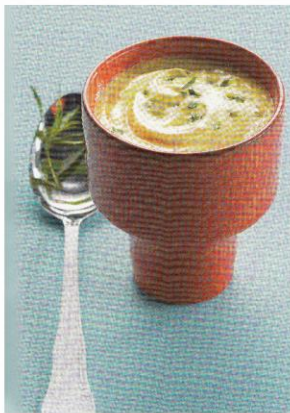
Thermomix Tm 6 en Tm 5 = zelfde recept

Ingrediënten en Recept

Thermomix TM5 – 7763 – Pgn 272

INGREDIENTS

2 c. à soupe de feuilles d'estragon
frais
50 g d'échalotes
3 c. à soupe de vinaigre de vin
blanc
2 jaunes d'œufs
½ c. à café de sel
poivre, à discrétion
125 g de beurre,
coupé en morceaux
2 branches de cerfeuil

**PREPARATION**

1. Réserver 1 c. à soupe de feuilles d'estragon et mettre le reste dans le bol avec l'échalote, puis hacher **5 sec/vitesse 5**. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.
2. Ajouter le vinaigre de vin blanc et chauffer **5 min/90°C/vitesse 2**.
3. Retirer le bol et en plonger la base dans un récipient d'eau froide pendant quelques minutes pour la refroidir.
4. Essuyer le bol et le remettre en place. Ajouter les jaunes d'œufs, le sel et le poivre, puis cuire **6 min/70°C/vitesse 2**, en ajoutant peu à peu et sans discontinuer les noisettes de beurre par l'orifice du couvercle sur les couteaux en marche. Masquer l'orifice du couvercle avec le gobelet doseur pour éviter les projections.
5. Ajouter les 3 dernières noisettes de beurre, le cerfeuil et les feuilles d'estragon réservées, puis mixer **10 sec/vitesse 2**. Présenter la sauce aussitôt dans une saucière.

CONSEIL(S)

- Cette sauce chaude, qui accompagne la viande de bœuf, grillée ou rôtie, et certains poissons grillés, se prépare toujours au dernier moment car il est délicat de la réchauffer.
- Le temps de cuisson dépendant de la température des ingrédients, prolongez la cuisson de 30 secondes si elle vous semble trop fluide.

VARIANTE(S)

- Additionnée d'une c. à soupe de concentré de tomate, la béarnaise devient **sauce choron**, et s'emploie comme une sauce béarnaise.



281

CONSEIL(S)

- Cette sauce chaude, qui accompagne la viande de bœuf, grillée ou rôtie, et certains poissons grillés, se prépare toujours au dernier moment car il est délicat de la réchauffer.
- Le temps de cuisson dépendant de la température des ingrédients, prolongez la cuisson de 30 secondes si elle vous semble trop fluide.

SAUCE BÉARNAISE

INGRÉDIENTS

- 2 c. à soupe de feuilles d'estragon frais
- 50 g d'échalotes
- 3 c. à soupe de vinaigre de vin blanc
- 2 jaunes d'œufs
- ½ c. à café de sel
- 1 pincée de poivre moulu, à ajuster en fonction des goûts
- 125 g de beurre, coupé en morceaux
- 2 branches de cerfeuil frais

USTENSILE(S)
saucière

PRÉPARATION

1. Réserver 1 c. à soupe de feuilles d'estragon et mettre le reste dans le bol avec les échalotes, puis hacher **5 sec/vitesse 5**. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.
2. Ajouter le vinaigre de vin blanc et chauffer **5 min/90°C/vitesse 2**. Retirer le bol et en plonger la base dans un récipient d'eau froide pendant quelques minutes pour la refroidir.
3. Essuyer le bol et le remettre en place. Ajouter les jaunes d'œufs, le sel et le poivre, puis cuire **6 min/70°C/vitesse 2**, en ajoutant peu à peu, et sans discontinuer, les noisettes de beurre par l'orifice du couvercle sur les couteaux en marche. Masquer l'orifice du couvercle avec le gobelet doseur pour éviter les projections.
4. Ajouter le cerfeuil et les feuilles d'estragon mises de côté, puis mixer **10 sec/vitesse 2**. Présenter la sauce aussitôt dans une saucière.

VARIANTE(S)

- Additionnée d'1 c. à soupe de concentré de tomate, la béarnaise devient sauce Choron et s'emploie comme une sauce béarnaise.

5 min 20 min Facile 6 6 portions

Par portion
769 kJ / 187 kcal / Protides 2 g /
Glucides 1 g / Lipides 19 g