**Snelle hollandaise saus**

Benodigdheden:

100 gram ongezouten roomboter

3 eierdooiers

1 eetlepel citroensap

¼ theelepel zout

1/8 theelepel cayenne peper

Bereiding:

Smelt de boter heel langzaam (op een lage stand) in een klein pannetje maar zorg wel dat de boter goed warm is. Meng de eierdooiers, citroensap, zout en cayennepeper in je blender. Zet hem op medium snelheid tot het lichter in kleur wordt – blend ongeveer 20-30 seconden. Zodra de eidooiers lichter van kleur zijn geworden, zet je de blender op lage snelheid en voeg nu – terwijl de blender draait – langzaam de gesmolten boter toe. Blijf nog een paar seconden draaien nadat alle boter is toegevoegd. Zet de blender uit en proef of er nog zout of citroen aan moet worden toegevoegd.