

## Bearnaisesauce – den noget sundere version

Ingredienser:

200 g blomkål  
Saften af 1 lille citron eller 1 spsk. hvidvinseddike  
3 æggeblommer  
1 hakket skalotteløg  
1 håndfuld hakket estragon  
80 g smeltet smør  
Salt og peber



### Sådan gør du:

Kog blomkålene i 10 min (de skal være godt gennemkogte). Hæld vandet fra.

Brug din stavblender og blend citron og blomkål.  
Blend estragon og løg sammen med blomkålene.

1 æggeblomme ad gangen blendes i - nu bliver saucen lækker og cremet.

Til sidst skal den smeltede smør i saucen – lidt ad gangen, mens du blender.

Smag til med salt og peber.



**Ann Hagen Jakobsen**  
Kost- og livsstilsændringer