

Sos holenderski

Sos holenderski – klasyk wśród sosów

Sos holenderski to prawdziwa perełka w świecie kulinarnym! Ten aksamitny, kremowy dodatek przygotowuje się z rozpuszczonego masła klarowanego, żółtek i soku z cytryny. Sekret idealnego sosu tkwi w cierpliwym ubijaniu składników w kąpieli wodnej. Gdy żółtka zaczną się pienić i staną się ciepłe, powoli dodajemy masło, cały czas energicznie mieszając. Rezultat? Gęsty, lśniący [sos](#) o delikatnie kwaskowatym posmaku, który wspaniale podkreśla smak potraw.

Dla kogo?

Sos holenderski to propozycja dla każdego, kto docenia kulinarne klasyki. Jeśli wiesz, że dobry sos potrafi przemienić zwyczajne danie w wyjątkową ucztę, ten przepis jest właśnie dla Ciebie! Doskonale sprawdzi się zarówno na rodzinnym obiedzie, jak i podczas eleganckiej kolacji.

Na jaką okazję?

Uniwersalność tego sosu sprawia, że pasuje na każdą okazję! Szukasz dodatku do niedzielnego brunchu? Sos holenderski idealnie komponuje się z jajkami po benedyktyńsku. Planujesz elegancką kolację? Polej nim grilowane warzywa lub delikatne filety rybne. Jego wszechstronność czyni go niezastąpionym w codziennej kuchni.

Czy wiesz, że?

Oryginalny sos holenderski wywodzi się z kuchni francuskiej i tradycyjnie przygotowany jest z masła, żółtek oraz białego

wina lub octu winnego. Choć jego nazwa sugeruje holenderskie pochodzenie, to właśnie Francuzi spopularyzowali ten wyśmienity dodatek. Jest uznawany za jeden z pięciu podstawowych sosów w klasycznej kuchni francuskiej.

Dla urozmaicenia

Jeśli dodasz do sosu holenderskiego świeży estragon, stworzysz sos bearnijski – doskonały kompan soczystych steków wołowych. Możesz też eksperymentować dodając odrobinę szafranu, który nada sosowi piękny kolor i subtelny aromat.