

Hokkaido-bearnaise (4 personer)

Ingredienser

1 hokkaido frugt
2 spsk. Smør
Bearnaise essens
Æbleeddike
Salt og peber
Smør

Fremgangsmåde

Del hokkaidoen og fjern kernerne.
Skær den i små stykker (du behøver ikke at skrælle den).
Kog stykkerne under låg i en smule hvidvin over svag varme i ca. en time.
Blend "suppen" til en glat creme.
Smag cremen til med en **smule** bearnaiseessens.
Smag til med æbleeddike, salt og peber og monter cremen med smør.

Saucen/cremen kan opvarmes kort før serveringen.