



Oostenrijk

Schnittlauchsaucе für Tafelspitz

Bieslooksaus

2 eieren
1/8 l. maïskiemolie
4 sneetjes witbrood
10 el. runderbouillon (uit de Tafelspitz)
zout en peper
1 bosje bieslook

Kook 1 van de eieren hard, laat het afkoelen in koud water, pel het en halveer het. Haal het eigeel eruit en werk het door een zeef. Meng het fijngemaakte eigeel met de rauwe dooier van het tweede ei. Roer er dan druppelsgewijs de olie bij, net zoveel tot je een mooie, dikke mayonaise hebt.

Snij de korsten van het witbrood af en week het in 10 el. runderbouillon. roer het glad en laat het afkoelen.

Meng het broodmengsel met de mayonaise en kruid het met peper en zout.

Hak de bieslook fijn en snij het gekookte eiwit in kleine stukjes. Meng het door de saus.