

# Jarl & Jettes opskriftkort

## ægte bearnaise sauce

Min respekt for politikere er ikke særlig stor, det kommer sig af at jeg 20 år af mit liv har været erhvervschef, først 10 år i Frederikssund og derefter 10 år i Ringsted. Jeg har oplevet både ministre, folketingsmedlemmer og lokalpolitikere på tæt hold og jeg må sige at jeg absolut ikke er imponeret, der var faktisk kun én gang og det var til et medlemsmøde i Æbletoft hvor Erling Jensen og døgnbrænderen, Jens Peter Jensen, underholdte os med historier fra det virkelige liv, deres virke i folketinget m.m. samtidig med at de drak en hel kasse bajer og lidt til. Jeg gik først i seng kl.03.00 og da var de to i gang med hele verdenssituationen. Næste morgen, tidligt (jeg skulle tidlig hjem) så jeg så Jens Peter Jensen og Erling Jensen sidde overfor hinanden og spise boghvedegrød. Da var jeg imponeret.

**Til 4 personer piskes 4 æggeblommer tynde med salt, peber og bearnaise-essens og evt. lidt koldt vand. Derefter hældes æggemassen i en tykbundet gryde (med afrundet bund), der igen placeres i en kasserolle med varmt vand. Vandet i kasserollen må under ingen omstændigheder koge. Pisk kraftigt i æggemassen og sørg for, at der ikke hænger noget ved sider eller bund. Når massen nærmest har konsistens af tykpisket fløde, tages gryden op af vandbadet og piskes yderligere for at køle lidt. Smelt smørret i en kasserolle og hæld det i æggemassen akkurat som man rører mayonnaise: Dråbevis i begyndelsen, derefter mere og mere ad gangen. Gryden sættes i vandbadet igen og varmes under stadig piskning.**