OMÁČKA HOLANDSKÁ

https://www.varimesmarcelou.cz/kucharska-abeceda/omacka-holandska.html

Holandská omáčka je nazývána královnou omáček. Je výborná k zelenině, ke chřestu, dále ke steakům, minutkám, rybám, pošírovaným vejcím i vejcím na tvrdo.

Zkušení kuchaři holandskou omáčku připravují přímo na plameni. Jiní kuchaři pak ve vodní lázni.

Holandská omáčka také slouží jako základ k dalším druhům omáček – omáčce béarnaise (neboli omáčka bernská), omáčka maltézská, omáčka Mousseline, máslová omáčka beurre blanc a beurre rouge.

Holandskou omáčku můžeme připravit ze 4 žloutků, 50 ml bílého vína (nebo vývaru), trocha vody, 200 g másla, 1 lžíce citronové šťávy, 1 lžíce vinného octa, soli a černého pepře (nebo cayennského pepře).

Pro důkladné oddělení žloutků od bílků si pomůžeme jednoduše. Vejce si vyklepneme do dlaně a bílek necháme proklouznout mezi prsty, zatímco žloutek držíme v ruce. Zbytky bílku by nám mohly zabránit emulzifikaci omáčky.

Připravíme si vodní lázeň. Ve skleněné misce ve vodní lázni ušleháme metličkou žloutky s vínem a troškou vody do pěny. Miska se nesmí dotýkat vody a voda pod miskou nesmí překotně vařit, jen probublávat.

Miska se nesmí dotýkat vody.

Za stálého míchání metličkou přidáme postupně po malých dávkách rozpuštěné máslo (POZOR - nesmí se převařit – pouze rozpustit).

Stále mícháme asi 2 minuty, omáčka by měla postupně zhoustnout. Teplota omáčky by se měla pohybovat okolo 60-65 °C. Občas misku sundejte z vodní lázně a šlehejte ji mimo.

Dále za stálého míchání dochutíme vinným octem, citronovou šťávou, solí a zvoleným druhem pepře. Výsledná omáčka by měla mít nakyslou chuť.

Pamatujte na to, že zhotovenou omáčku ihned vlažnou servírujte. Na jednu porci servírujeme 2-3 lžíce omáčky.

Pokud omáčku nebudete ihned servírovat, uchovávejte ji maximálně hodinu v teplé vodní lázni.

Na rozdíl od majonézy, která se připravuje za studena a je stabilní, má holandská omáčka tendenci se časem (chladnutím) rozkládat, protože se mění poměr surovin v emulzi.

Udržováním teploty omáčky ve vodní lázni déle než hodinu, dochází k odpařování vody, omáčka ztrácí hladkost a může hrudkovatět.

Holandská omáčka se nedá dobře uchovávat ani znovu ohřívat.

Pokud by Vám omáčka během přilívání másla více houstla, vmíchejte trochu vody a poté přidejte

zbytek rozpuštěného másla.

Pokud by se omáčka srazila, je možné to napravit jejím pomalým zašleháváním do trochu teplé vody nebo teplého neslaného vývaru.