

SALSA BEARNESA (RENOVADA)

1 ou batut
1 ceba mitjana picada ben fina
30 g. de mantega
2 cullerades de vinagre de vi
1/2 got d'aigua
Sal
Pebre
Julivert

Coure la ceba ben fina amb el vinagre, la sal, el pebre i el julivert. Afegir la mantega i un cop desfeta, retirar del foc. Fora del foc afegir-hi l'aigua i l'ou batut i barrejar-ho bé. Posar-ho al bany maria i anar remenant fins que es faci espès.

Possibles variants:

- Fregir bé la ceba amb una mica d'oli al principi, abans de posar el vinagre
- Passar tot pel braç elèctric abans de posar-ho al bany maria
- Substituir l'aigua per algun brou o llet