

Skarpsås

4 portioner

1 st äggula

1 st ägg hårdkokt

1 msk senap

2 dl olja

1 tsk socker

2 msk vitvinsvinäger

salt & peppar

2 msk vispad grädde

2 msk dill

Lägg den råa äggulan och det kokta ägget i en bunke tillsammans med senapen. Det är viktigt att ägget har samma temperatur som övriga ingredienser.

Rör ner oljan i omgångar, 5–6 gånger. Tillsätt socker och vinäger och smaka av med salt och peppar. Avsluta med den vispade grädden och dillen. Låt stå svalt 1 timme före servering.

Smaka av såsen en sista gång. Bland annat kan syran mattas av under tiden i kylskåpet.