

# Salsa Olandese con asparagi

Ho sempre sentito parlare di questa salsa, ma non l'avevo ancora mai assaggiata. E' stato amore a prima vista!

E' densa, saporitissima e ha un gusto unico di uova e burro. Una vera bomba calorica, per questo va normalmente accompagnata a verdura lessata a vapore



(tipicamente gli asparagi), oppure fette di pollo o tacchino (semplicemente bollito o cotto in padella).

**Una curiosità:** al contrario del nome, in realtà la salsa olandese è una salsa base della cucina francese. Deriva il suo nome dal fatto che questa preparazione fu probabilmente un tentativo di imitazione di una salsa che i nobili francesi assaggiarono nel corso di una visita ufficiale da parte del Re olandese.

Realizzarla con il **Bimby** è veramente velocissimo, ma per chi non lo possiede, inserisco anche la ricetta per farla a mano, presa direttamente da un libro di cucina francese:

Ingredienti per 4 persone:

- 130 gr di burro a pezzi
- 25 gr di vino bianco
- 1 cucchiaino di succo di limone
- 1/2 cucchiaino di sale
- 1 pizzico di pepe
- 4 tuorli d'uovo
- per accompagnare: 1 mazzo di asparagi, puliti e lessati qualche minuto a vapore.

Ecco come realizzarla con il Bimby:

Posizionare la farfalla nel boccale. Aggiungere tutti gli ingredienti e cuocere: 6 minuti, 70° velocità 3.

La salsa va servita calda o tiepida, accompagnandola a verdura lessata (piccole patate, asparagi, carote) oppure pollo alla piastra o bollito.

Ecco come realizzarla a mano:

Fare fondere il burro a microonde o a fuoco bassissimo in un pentolino, e tenere a parte.

Sbattere i tuorli in una terrina con una frusta fino a renderli ben densi e spumosi; aggiungere quindi il sale, il succo di limone ed il vino e sbattere ancora per circa un minuto. Unire un cucchiaino di burro fuso poi trasferire il tutto in un pentolino a bagnomaria e, mantenendo la fiamma molto bassa, continuare a sbattere con una frusta per circa 3 minuti. La salsa deve iniziare ad addensare. Togliere dal fuoco, unire ancora un cucchiaino di burro dopodichè iniziate, sempre sbattendo, ad incorporare il restante burro un cucchiaino alla volta finchè il composto non lo assorbe tutto. Servire subito.