

## Sauce bernaise

### INGREDIENTI

60 ml (¼ tazza) di aceto di vino bianco  
125 ml (½ tazza) di vino bianco  
2 scalogli tritati  
dragoncello  
4 tuori d'uovo  
180 ml di burro  
15 ml di dragoncello  
sale e pepe

In una pentola, portate ad ebollizione l'aceto e il vino con lo scalogno e il dragoncello. Pepate. Lasciate ridurre fino ad ottenere circa 45 ml (3 cucchiaini) di liquido. Setacciate.

In una ciotola a bagno maria con una frusta, sbattete la riduzione all'aceto con i tuorli fino a che la consistenza non sia spessa e schiumosa.

Togliere la ciotola dal bagno maria. Fuori dal fuoco, incorporate il burro sbattendo costantemente. Aggiungete il dragoncello.

## Sauce tartare

Per preparare questa salsa servono solo delle uova, l'aceto, l'olio, i capperi e qualche erba aromatica. Si deve far bollire le uova e mettere in una terrina i rossi. Preparate quindi il trito con del prezzemolo, del dragoncello e i capperi. Aggiungete ai tuorli l'aceto e amalgamate il composto: montate quindi la salsa con la frusta versando l'olio. Aggiungete infine il trito di erbe e capperi. Se pensate che la salsa è troppo spessa versate un paio di cucchiaini di acqua calda.