130. SALSA OLANDESE

Burro, grammi 70.
Rossi d'uovo, n. 2.
Agro di limone, una cucchiaiata.
Acqua, un mezzo guscio d'uovo.
Sale e pepe.

Sciogliete il burro a parte senza scaldarlo troppo.
Mettete i rossi coll'acqua in una bacinella, e sopra a un fuoco leggiero o sull'orlo del fornello cominciate a batterli con la frusta e a un po' per volta versate il burro; quando il composto si sarà condensato aggiungete il limone e per ultimo il sale e il pepe.
Va preparata al momento di servirla; è una salsa delicata per pesce lesso o per altra cosa consimile, e sarà sufficiente per un quantitativo di grammi 500 circa.