

Sos holandes | Holandski umak

- 250 g putra *
- 3 žutanjka
- 1/2 dl svijetlog balsamico octa
- 1 dl suhog bijelog vina
- 50 g crvenog luka
- 8-10 zrna šarenog papra
- 1/2 MŽ soli
- limunov sok



[Op. a] Najvažnija i odlučujuća za okus sos holandes je redukcija od vina, aceto balsamica, luka i drobljenog papra. Ona daje prepoznatljivi slatkasto-ljuto-kiselkasti okus. Bez nje sos holandes ima okus tople majoneze. Puno recepata na netu ne uzimaju redukciju kao početni korak u pripremi holandskog sosa nego gotovi sos začinjaju limunovim sokom ili octom. **[/Op. a]**

U posudu ulijte bijelo suho vino, svijetli aceto ocat (može i vinski ako nemate aceto pri ruci), grubo zdrobljena zrna papra, te crveni luk narezan na kockice.

Sve skupa kuhajte (reducirajte) na laganoj vatri da na kraju ostane samo trećina tekućine.

Sklonite sa štednjaka i procjedite tekućinu. Ostavite po strani da se potpuno ohladi.



* Važan sastojak svakog sos holandes-a je razbistreni maslac, tzv. maslo. Ako maslo radite samo za ovo jelo potrebno je 250 g. Maslo pripremite po ovom receptu. Ako koristite već pripremljeno maslo, trebat ćete 200 g. Otopite maslo da bude tekuće i ostavite ga na toplom.



Pripremite dvije posude, u donju stavite 3 prsta vode i na nju gornju posudu za mješanje. Gornja posuda ne smije dodirivati vodu.

U posudi za mješanje iztucite žumanjke sa redukcijom vina i octa tako da dobijete pjenastu masu.

Posudu stavite na paru (pazite da stalno mješate kako se žumanjci nebi počeli kuhati) te dodajte prvo samo par kapi otopljenog, razbistrenog maslaca.

Mješajte, dok se sve prožme, te dodajte polovicu preostalog maslaca, pazite da temperatura ne bude pre visoka. Vidjet će te da smjesa postaje gušća, kad

sve opet bude dobro sjedinjeno dodajte uz konstantno mješanje pjenjačom ostatak rastopljenog masla.

U ovom trenutku sos izgleda prilično rjetko. Ništa zato, mješajte snažno pjenjačom tako dugo dok sve ne postaje gusto kao majoneza, bitno je da bude pjenast. Ako je sve ipak postalo pre gusto, razrijedite sa malo vode.

Posolite i ako volite kiselije dodajte par kapi limunovog soka.

Sos holandes pripremajte tek pred konzumaciju jer nije pogodan za prigrijavanje. Prilikom konzumacije ga čuvajte na toplom, najbolje iznad posude sa vrućom vodom. Obavezno ga tu i tamo promješajte.

Sos holades je neizostavan uz [kuhane šparoge](#).



Sos holades je i baza za sledeće umake

Sauce mousseline - Sa više limunovog soka i tučenim vrhnjem. Uz dinstanu ribu i povrće.

Sauce maltaise, malteški sos - dodatak soka zrele crvene naranče te malo ribane korice iste. Paše uz šparoge.

Sauce divine, božanski sos - sa redukcijom od šerija, tartufa, pileće juhe, i tučenim vrhnjem. Paše sa šparogama, jastogom, hlapom, kozicama i artičokama.

Sauce cédard - sa redukcijom od pjenušca, limunovog soka, i pileće juhe. Paše sa šparogama i artičokama.

Sauce dijonnaise, dižon sos - sa dižon (dijon) senfom i tučenim vrhnjem. Uz kuhanu ribu i jaja.

Sauce au caviar - sa malo riblje juhe, kavijara i tučenim vrhnjem. Uz kuhani losos.

Sauce vénitienne, venecijanski sos - pire od peršina, krabuljice, estragona i kuhanog špinata. Uz kuhanu ribu i jaja.

Sauce choron - sa koncentracijom od rajčice ili pireom od rajčice.

Sauce Béarnaise - sa krabuljicom, estragonom i bijelim vinom.