**Od majonezu do sosu holenderskiego
– pyszne sosy na bazie jaj**

**Sosy stanowią w kuchni kropkę nad „i”. Najprostsze danie potrafią zmienić w prawdziwą ucztę. Wiele z nich zawiera w sobie jaja. Ich receptury są proste, a jednak czasami się nie udają. Trzeba
z nimi bowiem postępować z wyczuciem i trzymać się kilku zasad. Warto jednak wykazać odrobinę cierpliwości i spróbować przygotować je w domu. Będą doskonałym dodatkiem do jajek, warzyw
i mięs. Podpowiadamy kilka sprawdzonych sposobów na jajeczne sosy.**

**Domowy majonez**

Najpopularniejszym sosem na bazie jajek jest majonez. Nie może go zabraknąć w żadnej kuchni. Używa się go nie tylko do jaj gotowanych na twardo, ale także do sałatek, a nawet ciast. Aby mieć pewność, że jest pozbawiony konserwantów, wzmacniaczy smaku i stabilizatorów, najlepiej przygotować go samodzielnie. Wystarczy kilka podstawowych składników.

– Podstawą smacznego domowego majonezu są świeże jaja i dobrej jakości olej – stwierdza Tomasz Jokiel z firmy Fermy Drobiu Jokiel. – Ocet można zastąpić sokiem z cytryny, dzięki czemu smak będzie subtelniejszy. Najlepiej użyć blendra ręcznego typu żyrafa. Kluczowe jest umieszczenie końcówki blendera i trzymanie jej nieruchomo do momentu aż składniki się połączą. Dopiero wówczas zaczynamy wykonywać powolne ruchy, tak żeby pozostały olej spłynął w dół. Ważne też, żeby do uzyskania właściwej konsystencji nie przerywać miksowania.

Składniki na majonez:

1 jajo rozmiar L Fermy Drobiu Jokiel

250 g oleju słonecznikowego

1 łyżeczka soku z cytryny

2 łyżeczki musztardy

2 szczypty mielonego pieprzu

Pół łyżeczki soli

Wbijamy jajo do wysokiego naczynia, dodajemy pozostałe składniki. Wkładamy blender do dna i nie odrywając go, miksujemy do momentu połączenia składników. Następnie powoli przechylamy końcówkę blendera, nie przerywając miksowania, tak by olej spływał na dół. Po całkowitym wchłonięciu oleju przerywamy miksowanie. I gotowe!

**Sosy na bazie majonezu**

Sam majonez stanowi już bardzo lubiany sos, który możemy dodawać do wielu różnych dań. Można też wykorzystać go jako bazę do stworzenia sosów o innych smakach. Najprostszym sposobem na urozmaicenie zwykłego majonezu jest dodanie mu koloru. Można to zrobić w prostu sposób, dodając np. łyżeczkę koncentratu z barszczu czerwonego (różowy) lub drobno posiekaną bazylię (zielony).

Majonez świetnie łączy się też z innymi dodatkami. Jeśli połączymy go z jogurtem naturalnym i posiekanym koperkiem, stworzymy pyszny, lekki sos koperkowy. Majonez, jogurt, posiekana bazylia i czosnek to składniki na popularny sos czosnkowy. Doskonałym dodatkiem do mięs jest natomiast sos chrzanowy na bazie majonezu, który można podawać na ciepło i na zimno. Wyjątkowo wyrazisty
w smaku jest też sos tatarski.

Składniki na sos tatarski:

1 szklanka domowego majonezu (z jednego jaja rozmiar L Fermy Drobiu Jokiel)

5 szt. grzybków marynowanych

2 łyżki marynowanych kaparów

2 ogórki kiszone lub konserwowe

1 cebula szalotka

1 łyżka siekanego szczypiorku

1 łyżka siekanej natki pietruszki

2 łyżeczki soku z cytryny

szczypta pieprzu i soli

opcjonalnie 1 łyżka tartego chrzanu lub 1 ząbek czosnku

Grzybki, cebulę i ogórki kroimy w bardzo drobną kosteczkę. Szczypiorek i natkę pietruszki siekamy. Do majonezu dodajemy sok z cytryny, ewentualnie chrzan lub czosnek, całość dokładnie mieszamy. Następnie dodajemy pokrojone warzywa i zioła. Przyprawiamy do smaku, dokładnie mieszamy. Najlepiej odstawić do lodówki na kilka godzin.

**Sos holenderski**

To klasyk kuchni… francuskiej. Określany także jako *dutch sauce* cechuje się delikatnym, wyrafinowanym smakiem i kremową konsystencją. Jego bazę stanowią żółtka jaj kurzych i masło. Lekko kwaskawy smak to zasługa soku z cytryny lub białego wina. Doskonale komponuje się z jajami, rybami, szparagami i innymi gotowanymi warzywami. Przyrządza się go w zaledwie kilkanaście minut, a receptura jest niezwykle prosta. Dlaczego więc czasem potrafi się zwarzyć?

– Sosy na bazie żółtek nie są trudne, ale wymagają delikatnego i sumiennego postępowania – podkreśla Tomasz Jokiel, ekspert marki Fermy Drobiu Jokiel. – Przygotowując sos holenderski, ubijamy żółtka na parze i tej czynności nie możemy przerywać. Ważne jest, aby miska, w której znajdują się żółtka nie dotykała gotującej się wody. Istotne jest również, aby palnik nie był ustawiony na wysoką moc, a woda jedynie delikatnie „mrugała”, wytwarzając parę. Kiedy ubijane żółtka będą puszyste
i podwoją swoją objętość, bardzo powoli dodajemy rozpuszczone wcześniej, gorące masło. Na tym etapie absolutnie nie możemy się spieszyć! Masło wlewamy cienką strużką lub po łyżeczce, cały czas energicznie ubijając. Po zdjęciu miski z palnika, kontynuujemy ubijanie do momentu aż dno miski ostygnie. Sos holenderski będzie świetnie komponował się ze szparagami i jajkiem sadzonym lub
„w koszulce”.

Składniki na sos holenderski:

* 3 żółtka jaj rozmiar L Fermy Drobiu Jokiel
* 150 g masła
* 1 łyżka soku z cytryny
* ¼ łyżeczki soli
* pieprz czarny lub biały

W rondelku rozpuścić masło. Żółtka starannie oddzielić od białek i umieścić w szklanej misce. Miskę
z żółtkami ustawić na garnku z gotującą się wodą, tak aby woda nie dotykała dna miski. Palnik ustawić na niewielką moc, tak aby woda jedynie delikatnie bulgotała. Ubijać za pomocą ręcznej trzepaczki lub blendera typu żyrafa, bez przerwy aż żółtka napowietrzą się i podwoją swoją objętość. Dodać sól
i pieprz. Nie przerywając ubijania, bardzo powoli, cienką strużką wlewać rozpuszczone, gorące masło. Po dodaniu całego masła, miskę zdjąć z garnka z gorącą wodą i jeszcze przez chwilę ubijać, aż naczynie lekko ostygnie. Ciepły sos, od razu dodać do szparagów i jajek. Nie podgrzewać ponownie, ponieważ sos mógłby się rozwarstwić.

**Fermy Drobiu Jokiel** to rodzinna polska firma od ponad 30 lat zajmująca się profesjonalną produkcją jaj konsumpcyjnych, mająca swoją siedzibę we Wroniawach koło Wolsztyna w woj. wielkopolskim. Jakość jaj z Ferm Drobiu Jokiel jest zagwarantowana przez kompleksową kontrolę na wszystkich etapach produkcji. Cały proces od początku do końca przebiega wewnątrz firmy, począwszy od wyhodowania kur niosek, przez produkcję jaj, do ich pakowania i dystrybucji. Na Fermach Drobiu Jokiel każdego dnia 190 tys. kur znosi ponad 170 tys. jaj. Nioski karmione są pełnowartościowymi ziarnami zbóż i piją wodę z czystego, lokalnego ujęcia. Producent działa zgodnie ze standardami GMP (Good Manufacturing Practice). www.fdjokiel.pl