



*Historien om*

# BEARNAISE

Den franske kungen Henri IV föddes 1553 och kallades för "Le Grand Béarnais" - Béarns store son. Tre sekel senare föddes såsen med samma namn - men vem uppfann den egentligen?

Många tror att bearnaisesås serverades första gången 1836 på restaurangen Le Pavillon Henri IV. Kocken Jules Collinet, som enligt sägnen stod vid spisen, härstammade precis som kungen från Bearn. Andra menar att namnet inte alls har med orten att göra, utan att såsen uppkallats efter en person.

George Beauvier, en kock från Lyon, hävdar att han uppfann såsen 1802 och döpte den efter sin käresta Lisette Béarnaise.



Oavsett vilket är de flesta överens om att en äkta bearnaise ska innehålla vinäger, charlottenlök, dragon, äggula och skirat smör. Idag äter vi ofta denna feta och energirika sås till kött, men i Béarn serveras den gärna till fisk.



**MAT** *med*  
**HISTORIA**

Du hittar recept och tips på hur man räddar en sprucken bearnaise på [arla.se](http://arla.se)