120 g masła
3 żółtka
130 g wody lub wywaru rybnego lub mięsnego
130 g białego wytrawnego wina
1 cytryna
gałka muszkatołowa, sól, pieprz

- do naczynia miksującego wlać wywar i wino , dodać sól, pieprz i gałkę, otwór w przykrywce zakryć miarką MT, podgrzać – 4 min., obr. 2, temp. 80 st., przelać do innego naczynia, ostudzić
- do naczynia miksującego włożyć masło i żółtka, wymieszać – 10 sek., obr. 7
- na nóż nałożyć motylek, otwór w przykrywie zakryć miarką MT
- wywar z winem wylać na przykrywę i pozwalając mu stopniowo wlewać się do naczynia miksującego, gotować – 5 min., obr. 2, temp. 70 st.
- doprawić łyżką soku z cytryny i jeśli trzeba, to solą, pieprzem i gałką do smaku

Uwagi:
- ważne jest, żeby wywar został dobrany stosownie do potrawy, dla której sos przygotowujemy: dla ryb używamy wywaru rybnego, dla mięs – mięsnego
- do sosu powinniśmy dodać to samo wino , które będzie potem podawane do potrawy