



# SAUCE BÉARNAISE



## QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung



5



leicht

## Tipps

Zu gebratenem Fleisch servieren.

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

**1 Liter** QimiQ Sauce Hollandaise

**100 g** Estragon, fein gehackt

**100 g** Peterli, fein gehackt

**2 Msp.** Cayennepfeffer

## ZUBEREITUNG

1. QimiQ Sauce Hollandaise in einem Topf unter ständigem Rühren erhitzen.
2. Heiße QimiQ Sauce Hollandaise mit einem Stabmixer aufmixen, die gehackten Kräuter untermischen und mit Cayennepfeffer abschmecken.