



SAUCE CHERBOURG



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei 100 % Buttergeschmack



5



leicht

Tipps

Begleitsauce zu Fisch und Meeresfrüchten.

Statt Hummerbutter und Hummerfleisch kann auch Krebsbutter und Krebsfleisch verwendet werden.

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

1 Liter QimiQ Sauce Hollandaise

200 g Hummerbutter

200 g Hummerfleisch, gegart, gehackt

160 ml Cognac

ZUBEREITUNG

1. QimiQ Sauce Hollandaise in einem Topf unter ständigem Rühren erhitzen.
2. Hummerbutter unter die heiße QimiQ Sauce Hollandaise mischen und mit einem Stabmixer aufmixen.
3. Gehacktes Hummerfleisch und Cognac untermischen.