



# SAUCE CHORON



## QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung



5



leicht

## Tipps

Für am Rost gebratenes Fleisch oder Fisch.

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

**1 Liter** QimiQ Sauce Hollandaise

**300 g** Tomatenpüree

**100 g** Estragon, fein gehackt

**100 g** Peterli, fein gehackt

## ZUBEREITUNG

1. QimiQ Sauce Hollandaise in einem Topf unter ständigem Rühren erhitzen.
2. Tomatenmark in die heiße QimiQ Sauce Hollandaise einrühren und mit einem Stabmixer aufmixen.
3. Gehackte Kräuter untermischen.