



SAUCE MALTAISE



QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung



5



leicht

Tipps

Spezialsauce zum Spargel.

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

1 Liter QimiQ Sauce Hollandaise

8 g Blutorange(n), Saft und fein geriebene Schale

ZUBEREITUNG

1. QimiQ Sauce Hollandaise in einem Topf unter ständigem Rühren erhitzen.
2. Blutorangensaft und -schale unter die heiße QimiQ Sauce Hollandaise mischen und mit einem Stabmixer aufmixen.