



# SAUCE MOUSSELINE



## QimiQ VORTEILE

- Gratinier-, hitze- und mikrowellenstabil



5



leicht

## Tipps

Für gekochtes Feingemüse oder Fisch.

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

**1 Liter** QimiQ Sauce Hollandaise

**250 ml** Vollrahm, geschlagen

Salz

Cayennepfeffer

## ZUBEREITUNG

1. QimiQ Sauce Hollandaise in einem Topf unter ständigem Rühren erhitzen.
2. Heiße QimiQ Sauce Hollandaise mit einem Stabmixer aufmixen und den geschlagenen Schlagobers unterheben.
3. Mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken.