



SAUCE BÉARNAISE



QimiQ AVANTAGES

- Einfache und schnelle Zubereitung



5



Tipps

Zu gebratenem Fleisch servieren.

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

1 Liter QimiQ Sauce Hollandaise

100 g Estragon, finement hachées

100 g Persil, finement hachées

2 Msp. Poivre de Cayenne

PRÉPARATION

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.