



# SAUCE CHERBOURG



## QimiQ AVANTAGES

- Cremiger Genuss mit 100 % Buttergeschmack



5



## Tipps

Begleitsauce zu Fisch und Meeresfrüchten.

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

## INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

**1 Liter** QimiQ Sauce Hollandaise

**200 g** Hummerbutter

**200 g** Hummerfleisch, gegart, haché

**160 ml** Cognac

## PRÉPARATION

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.