



# SAUCE CHORON



## QimiQ AVANTAGES

- Einfache und schnelle Zubereitung



5



## Tipps

Für am Rost gebratenes Fleisch oder Fisch.

## INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

**1 Liter** QimiQ Sauce Hollandaise

**300 g** Concentré de tomates

**100 g** Estragon, finement hachées

**100 g** Persil, finement hachées

## PRÉPARATION

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.