



# SAUCE DUNANT



## QimiQ AVANTAGES

- Cremiger Genuss ohne Konservierungsstoffe



5



## Tipps

Zu Fisch- und Steakgerichten servieren.

## INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

**1 Liter** QimiQ Sauce Hollandaise

**200 g** Langustenbutter

**200 ml** Trüffelond

## PRÉPARATION

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