



SAUCE MOUSSELINE



QimiQ AVANTAGES

- Gratinier-, hitze- und mikrowellenstabil



5



Tipps

Für gekochtes Feingemüse oder Fisch.

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

1 Liter QimiQ Sauce Hollandaise

250 ml Crème fouettée 36 % grasse, fouetté

Sel

Poivre de Cayenne

PRÉPARATION

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.