



SAUCE HOLLANDAISE



QimiQ AVANTAGES

- Alkohol- und säurestabil
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Emulgiert mit Butter



10



INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

150 g

6 Jaune(s) d'œuf

70 ml

1 Citron(s), le jus

400 g

Sel et poivre

PRÉPARATION

1. QimiQ Sahne-Basis, Eigelb, Weißweinreduktion und Zitronensaft mit einem Stabmixer gut mixen.
2. Die geklärte warme Butter langsam und unter ständigem Rühren dazugeben.
3. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Masse durch ein feines Sieb passieren.
5. Mit einem Stabmixer aufmixen und sofort servieren.