



# SAUCE HOLLANDAISE AUS DEM ISI GOURMET WHIP



## QimiQ VORTEILE

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



10



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

**150 g** QimiQ Sahne-Basis

**70 ml** Weißweinreduktion/Brühe

**6** Eigelb

**400 g** Geklärte Butter

**1** Zitrone(n), Saft davon

Salz und Pfeffer

## ZUBEREITUNG

1. QimiQ Saucenbasis, 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. Wahlweise mit einem Stabmixer aufmixen und sofort servieren oder in den iSi Gourmet Whip füllen, 1 Sahnekapsel aufschrauben und warm stellen.