



SAUCE BÉARNAISE



QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung



5



leicht

Tipps

Zu gebratenem Fleisch servieren.

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

1 Liter QimiQ Sauce Hollandaise

100 g Estragon, fein gehackt

100 g Petersilie, fein gehackt

2 Msp. Cayennepfeffer

ZUBEREITUNG

1. QimiQ Sauce Hollandaise in einem Topf unter ständigem Rühren erhitzen.
2. Heiße QimiQ Sauce Hollandaise mit einem Stabmixer aufmixen, die gehackten Kräuter untermischen und mit Cayennepfeffer abschmecken.