



SAUCE DUNANT



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss ohne Konservierungsstoffe



5



leicht

Tipps

Zu Fisch- und Steakgerichten servieren.

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

1 Liter QimiQ Sauce Hollandaise

200 g Langustenbutter

200 ml Trüffel Fond

ZUBEREITUNG

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