



SAUCE MOUSSELINE



QimiQ VORTEILE

- Gratinier-, hitze- und mikrowellenstabil



5



leicht

Tipps

Für gekochtes Feingemüse oder Fisch.

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

1 Liter QimiQ Sauce Hollandaise

250 ml Schlagobers 36 % Fett, geschlagen

Salz

Cayennepfeffer

ZUBEREITUNG

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.