



SAUCE HOLLANDAISE AUS DEM ISI GOURMET WHIP



QimiQ VORTEILE

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



10



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

250 g QimiQ Sahne-Basis

100 ml Weißweinreduktion/Brühe

9 Eigelb

700 g Geklärte Butter

1 Zitrone(n), Saft davon

Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

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