



SAUCE HOLLANDAISE



QimiQ VORTEILE

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



10



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

150 g QimiQ Sahne-Basis

6 Eigelb

70 ml Weißweinreduktion/Brühe

1 Zitrone(n), Saft davon

400 g Geklärte Butter

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. Mit einem Stabmixer aufmixen und sofort servieren.