



BÉARNAISE-BUTTERSAUCE

QimiQ **VORTEILE**



Tipps

Mit frischen Estragonblättchen abschmecken.

ZUTATEN FÜR 1 LITER

250 g QimiQ Sahne-Basis

250 ml Wasser

500 g Butter

65 g QiQ Basis für Buttersauce

15 ml Estragonessig

ZUBEREITUNG

1. QimiQ Sahne-Basis, Wasser und die **QiQ Basis für Buttersauce** mit einem Schneebesen verrühren, kurz aufkochen und zur Seite stellen.
2. Butter dazugeben und mit einem Stabmixer oder Schneebesen aufmontieren.
3. Estragonessig einarbeiten.