



KREN-BUTTERSAUCE

QimiQ **VORTEILE**



Tipps

Mit einem Spritzer Essig abschmecken, alternativ mit Wasabicoulis und Reissessig zubereiten.

ZUTATEN FÜR 1 LITER

250 g QimiQ Sahne-Basis

250 Krencoulis

500 g Butter

65 g QiQ Basis für Buttersauce

ZUBEREITUNG

1. QimiQ Sahne-Basis, Krencoulis 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.