KREN-BUTTERSAUCE

QimiQ VORTEILE

Tipps

Mit einem Spritzer Essig abschmecken, alternativ mit Wasabicoulis und Reisessig 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.