



ZITRONEN-BUTTERSAUCE

QimiQ **VORTEILE**



Tipps

Zum Schluss frische Zitronen-, Limetten- oder Orangenfilets unterziehen.

ZUTATEN FÜR 1 LITER

250 g QimiQ Sahne-Basis

150 ml Gemüsefond

100 ml Zitronensaft

500 g Butter

65 g QiQ Basis für Buttersauce

ZUBEREITUNG

1. QimiQ Sahne-Basis, Gemüsefond, Zitronensaft 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.