



QimiQ AVANTAGES

- No content maintained



20



simplement

Conseils

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

FÜR DIE SAUCE HOLLANDAISE

- 150 g** QimiQ Sauce Base
- 70 ml** Réduction de vin blanc
- 1** Jaune(s) d'œuf
- 400 g** Beurre clarifié
- 1** Citron(s)
- 1** Sel et poivre

FÜR DIE SPARGELRÖLLCHEN

- 1 kg** Asperges vertes
- Sel
- 200 g** Jambon, coupé en tranches
- 150 g** Farine
- 2** Œuf(s)
- 300 g** Chapelure
- 150 ml** Huile végétale, pour frire
- Persil, finement hachées
- Ciboulette, finement hachées

PRÉPARATION

1. content not maintained in this language
2. content not maintained in this language
3. content not maintained in this language
4. Für die Sauce Hollandaise: QimiQ Sahne-Basis, Eigelb, Weißweinreduktion und Zitronensaft mit einem Stabmixer gut mixen.
5. Die geklärte warme Butter langsam und unter ständigem Rühren dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Masse durch ein feines Sieb passieren.
6. Mit einem Stabmixer aufmixen, mit frischen Kräutern verfeinern und mit dem Spargel servieren.