



QimiQ AVANTAGES

- No content maintained



20



simplement

Conseils

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

150 g QimiQ Sauce Base

70 ml

1 Jaune(s) d'œuf

400 g Beurre clarifié

1 Citron(s), le jus

1 cc Sel

1 cs Sucre

2 cs Huile d'olive

1 kg Asperges blanches, pelée

1 bouquet(s) 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. content not maintained in this language
5. Die geklärte warme Butter langsam und unter ständigem Rühren dazugeben.
6. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
7. Masse durch ein feines Sieb passieren. Mit einem Stabmixer aufmixen und sofort servieren.
8. Mit dem Spargel anrichten und mit dem Schnittlauch garnieren.