



# WEISSE BUTTERSAUCE ISI

QimiQ AVANTAGES



10



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 10 PORTION

<b>70 g</b>	QimiQ Sauce Base
<b>60 g</b>	Échalote(s), finement hachées
<b>35 g</b>	Beurre
<b>120 ml</b>	Vin blanc sec
<b>60 ml</b>	
<b>400 ml</b>	Fond de volaille
<b>100 g</b>	Beurre, froide
<b>4 g</b>	Sel
<b>1 g</b>	Poivre de Cayenne
<b>8</b>	Vinaigre balsamique blanc

## PRÉPARATION

1. Die Schalotten in Butter anschwitzen.
2. Mit dem Weißwein und Portwein ablöschen und 80% reduzieren.
3. Mit Geflügelfond auffüllen und einkochen.
4. QimiQ Sahne-Basis dazugeben und kurz aufkochen.
5. Die kalte Butter mit einem Stabmixer einmontieren.
6. Mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken.