



## QimiQ VANTAGGI

- No content maintained



20



semplicement

## Suggerimenti

### INGREDIENTI PER 4

#### FÜR DIE SAUCE HOLLANDAISE

- 150 g** QimiQ Sauce Base
- 70** Riduzione di vino bianco
- 1** Tuorlo d'uovo
- 400 g** Burro fuso
- 1** Limone (Limoni)
- 1** Sale i pepe

#### FÜR DIE SPARGELRÖLLCHEN

- 1 kg** Asparago verde
- Sale
- 200 g** Prosciutto,
- 150 g** Farina
- 2** Uovo (Uova)
- 300 g** Pangrattato
- 150** Olio vegetale,
- Prezzemolo,
- Erba cipollina,

## PREPARAZIONE

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.