



SAUCE DUNANT (QSB)



QimiQ VANTAGGI

- Alkohol- und Säurestabil
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Emulgiert mit Butter



15



semplicement

Suggerimenti

Zu Fisch- und Steakgerichten servieren.

INGREDIENTI PER 0

250 g QimiQ Sauce Base

120 Vino bianco

8 Tuorlo d'uovo

400 g Burro fuso

200 g

2 Limone (Limoni),

120

Sale i pepe

PREPARAZIONE

1. Weißwein zum Kochen bringen und bis zur Hälfte einreduzieren lassen.
2. QimiQ Saucenbasis und Eigelb mit einem Stabmixer gut mixen.
3. Die geklärte Butter langsam und unter ständigem Rühren dazugeben.
4. Langustenbutter, Weißweinreduktion, Zitronensaft und Trüffel Fond in die Masse geben und mit einem Stabmixer mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.