



# WEISSE BUTTERSAUCE ISI

QimiQ VANTAGGI



10



semplicement

## INGREDIENTI PER 10 PORTION

**70 g** QimiQ Sauce Base

**60 g** Scalogno,

**35 g** Burro

**120** Vino bianco secco

**60**

**400** Fondo di pollame

**100 g** Burro,

**4 g** Sale

**1 g** Pepe di Caienna

**8**

## PREPARAZIONE

1. Die Schalotten in Butter anschwitzen.
2. Mit dem Weißwein und Portwein ablöschen und 80% reduzieren.
3. Mir 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.