



BUTTERSAUCE – HOLLANDAISE (SAUCENBASIS VIDEO)

QimiQ VANTAGGI



15



semplicement

INGREDIENTI PER 500 G

FÜR DIE REDUKTION

50 Vino bianco

20 Aceto

20 g Cipolla (Cipolle),

Grani di pepe

Foglie d'alloro

FÜR DIE SAUCE

250 g QimiQ Sauce Base

4 Tuorlo d'uovo

200 g Burro

Succo di limone

Sale

Pepe blanco

PREPARAZIONE

1. Bringe in einem Topf den Weißwein, Essig, Zwiebel, Pfefferkörner und Lorbeerblätter zum Kochen bis es zur Hälfte reduziert ist.
2. QimiQ Saucenbasis dazugeben und zum Kochen bringen. Von der Hitze nehmen und die BUTter mit einem Schneebesen zügig einarbeiten.
3. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.