



# WEISSE BUTTERSAUCE ISI

QimiQ **BENEFITS**



10



easy

## INGREDIENTS FOR 10 PORTION

<b>70 g</b>	QimiQ Sauce Base
<b>60 g</b>	Shallot(s), finely chopped
<b>35 g</b>	Butter
<b>120 ml</b>	Dry white wine
<b>60 ml</b>	White port
<b>400 ml</b>	Chicken stock
<b>100 g</b>	Butter, cold
<b>4 g</b>	Salt
<b>1 g</b>	Cayenne pepper
<b>8</b>	White balsamic vinegar

## METHOD

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.