

SAUCE HOLLANDAISE MIT BASIC TEXTUR



10 MIN



4 Portionen



100 kcal /
Portion



Low Carb



Glutenfrei

Zubereitung

1. Spargelfond und **FeinTextur** im Topf auf ca 60°C erhitzen.
2. Mit einem Pürierstab mixen.
3. Anschließend Butter während des Mixens hinzugeben.
4. Die restlichen Zutaten hinzugeben und nochmals mixen.

Zutaten

- 80 ml Spargelfond
- **110 g FeinTextur**
- 180 g Butter, warm
- 1 Prise Cayenne gemahlen
- 1 TL Salz
- 6 Eigelbe
- 3 EL Weißwein
- 1 EL Zitronensaft