



SAUCE HOLLANDAISE MIT MULTITEXTUR



5 MIN



4 Portionen

390 kcal /
Portion

Vegetarisch



Glutenfrei

Zubereitung

1. Spargelfond und **MultiTextur** im Topf auf ca 60 °C erhitzen.
2. Zusammen mit den anderen Zutaten, bis auf die Butter, für 2 Minuten mit einem Pürierstab auf höchster Stufe aufmixen und währenddessen die warme Butter hinzugeben, ggf. durch ein Haarsieb passieren.

Zutaten

- 125 ml Spargelfond
- 1 EL **MultiTextur**
- 50 ml Weißwein
- 2 Eigelbe
- 1 TL Zucker
- 220 g Butter, warm