



SCHNELLE SAUCE HOLLANDAISE

ZUTATEN:

- 200g Butter
- 2 Eigelb
- 1 EL Lieblinge Birne* (Fruchtessig)
- 1 EL Naturjoghurt
- 1 TL Knobi Senf*
- Meersalz*
- Regenbogenpfeffer*

*Produkte von Edelschmaus®

FORM:

- kleine Servierschüssel**

HELPERLEIN:

- Pürierstab

**Produkte von Pampered Chef®

ZUBEREITUNG:

Butter im Deluxe Air Fryer (Alternativ Herd oder Microwelle) schmelzen bis diese klar ist.

Eigelb mit Senf, Joghurt und Lieblingsbirne* mit dem Pürierstab schaumig schlagen, geschmolzene Butter vorsichtig nach und nach dazu geben.

Nun entsteht eine cremige Soße, mit Meersalz* und Regenbogenpfeffer* abschmecken.

Ergibt ca. 250g Soße

TIPP:

Schmeckt Hervorragend zu Spargel, Kartoffeln oder Blumenkohl

ZUBEREITUNGSZEIT:

10MIN

