

Frau Petra kocht

kochen♥lernen♥lachen♥genießen

Leichte Sauce Hollandaise

Zutaten

90 g Butter

50 g Mehl

250 g Spargel Sud oder Wasser

50 g Orangensaft

150 g Milch

1 Ei

1 Prise Zucker

1 TL Salz

Pfeffer

1/2 TL Kurkuma (optional für die Farbe)

1 TL Gemüsepaste

Spritzer Zitronensaft

Alle Zutaten in den Mixtopf geben

6 Minuten/100°C/Stufe 4, anschließend kurz pürieren bei Stufe 10

Nach Gusto noch Kräuter rein oder Weißwein....

Wenn sie dir zu dick ist, einfach mit Gemüsebrühe strecken.

Ich bin ja immer wieder auf der Suche nach einer leichten Sauce Hollandaise die dann auch noch lecker schmeckt. Diese hier ist gerade mein Favorit, zu Spargel aber auch zu anderem Gemüse... Das Pubertier nimmt sie zu Nudeln, zu Kartoffel, zu Reis... bloß kein Gemüse also gleich die doppelte Menge machen....

Ich wünsche dir einen wunderschönen Lieblingstag ♥♥

Deine Petra