nøgg

No Egg.
But Plants.

auf Pflanzenbasis

Einfach. **Cremig.**

Sauce Hollandaise.

Zubereitung

1. Die Hälfte der Margarine in einen Topf geben und zerlassen. Anschließend auf etwa 30 °C abkühlen lassen.
2. **nøgg** in ein hohes Gefäß geben. Die zerlassene Margarine langsam hinzufügen. Den Pürierstab dabei auf maximaler Stufe einstellen.
3. Die restliche Margarine hinzugeben und weiter mixen, bis eine cremige Sauce entsteht.
4. Mit Weißweinessig, Salz und Pfeffer abschmecken und zu Spargel und Rührei servieren.

Zutaten für 2 bis 3 Portionen Sauce Hollandaise

- **120 g nøgg Ei-Alternative**
- 220 g pflanzliche Margarine (Raumtemperatur)
- 3 g Weißweinessig
- 1 g Salz
- nach Belieben Pfeffer

EIPRO-Vermarktung GmbH & Co. KG
Gewerbering 20 · 49393 Lohne · Germany · www.eipro.de

noegg.de