

nøgg

No Egg.
But Plants.

Einfach. **Cremig.**

Sauce Hollandaise.

Zubereitung

- 1 Die Hälfte der Margarine in einen Topf geben und zerlassen. Anschließend auf etwa 30°C abkühlen lassen.
- 2 120g 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

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




pflanzen-
basiert



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

noegg.de