

## Sauce Hollandaise aus dem Blender

## Zutaten

4 Eigelb

250g Butter

½ TL Salz

½ TL Zucker

1/2 TL Estragon optional

10 – 15 ml Zitronensaft

30 - 35 ml Wasser



## So funktioniert es!

Eigelb, Gewürze Wasser und Zitronensaft mit 125g Butten in den Blender geben. Deckel aufsetzen und verriegeln

## **Programm Sauce!**

Hier wird der Inhalt verrührt und auf 80C erhitzt. Nach beenden des Programms → Add

Deckel abnehmen und die 2. Hälfte der Butter dazu geben.

Deckel wieder aufsetzen und verriegeln das Programm mit der Taste Cancel beenden.

Mit der Taste Pulse die zusätzliche Butter unter mixen. Dafür die Taste Pulse mehrmals für einige Sekunden gedrückt halten Insgesamt dauert das ca. 16 - 18 Sekunden.

Die Sauce Hollandaise final abschmecken.

**Guten Appetit!**