



SAUCE HOLLANDAISE VEGAN

für 6 Personen

Rezept
KISAG
KÜCHE

ZUTATEN

- 160 g** Wasser von Kichererbsen (Dose)
- 250 g** pflanzliche Margarine
- 100 ml** Gemüsebrühe
- 4 EL** Essig
- 1 EL** Zitronensaft
- 25 g** Kichererbsen-Mehl
- 4 g** Kala Namak (indisches Steinsalz)

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten in einem Topf erhitzen und kurz aufkochen lassen.

Anschliessend die gesamte Masse mit einem Mixer fein pürieren.

Durch Kisag Trichter & Sieb in den Kisag Whipper passieren. Kisag Bläserkapsel einführen und 14-16-mal kräftig schütteln. 1 Stunde kaltstellen.