



## SAUCE HOLLANDAISE

*für 0.5 l Whipper*

### ZUTATEN

- 250 g Butter
- 4 x Eigelb
- 100 ml Fond
- 10 ml Essig
- 1 x Ei
- 20 ml Zitronensaft

### ZUBEREITUNG

**1. Schritt:** Die Butter in einem Topf gemeinsam mit dem Fond und dem Essig langsam erwärmen. In einem hohen Messbecher das Eigelb und Ei vorsichtig vermengen, die warme Flüssigkeit und den Zitronensaft dazugeben und mit dem Stabmixer kurz durchmischen und abschmecken.

**2. Schritt:** Geben Sie die Sauce durch den Kisag Trichter & Sieb direkt in den Kisag-Whipper 0.5 L. Kisag Bläserkapsel einführen und ca. 12-mal kräftig schütteln.

**3. Schritt:** Einen getoasteten English Muffin mit Spinat, gebackenem Speck oder Lachs und einem poschierten Ei belegen. Mit der Sauce Hollandaise toppen.