



## SAUCE HOLLANDAISE VEGAN

*pour 6 personnes*

Recette  
CUISINE  
KISAG

### INGRÉDIENTS

- 160 g** d'eau de pois chiches (boîte)
- 250 g** de margarine végétale
- 100 ml** de bouillon de légumes
- 4 cs** de vinaigre
- 1 cs** Zitronensaft
- 25 g** de farine de pois chiches
- 4 g** de kala namak  
(sel gemme indien)

### PRÉPARATION

Chauffer tous les ingrédients dans une casserole et porter à ébullition.

Ensuite, réduire toute la masse en purée fine à l'aide d'un mixeur.

Passer la masse à travers l'entonnoir & le tamis Kisag directement dans le Kisag Whipper. Insérer la capsule de siphon Kisag et agiter vigoureusement 14-16 fois. Mettre au frais une heure.