



Gesamtzeit: 5 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 1 Personen

einfache Miso Hollandaise

einfache Miso Hollandaise

3 Eigelb (Raumtemperatur)

150 g Butter

1 Esslöffel Lien Ying Miso Paste

1 Esslöffel Lien Ying Reis Essig

1 Teelöffel Lien Ying Sojasauce salzreduziert

Etwas Salz und Pfeffer

einfache Miso Hollandaise

1.

Eigelbe, Miso, Reisessig und Sojasauce in einen hohen Mixbecher geben.

Die Butter schmelzen und heiß halten. Sie sollte flüssig, aber nicht kochend sein.

Den Stabmixer anstellen und laufen lassen, während die heiße Butter langsam in einem dünnen Strahl dazugegeben wird. Immer weiter mixen, bis die Sauce dickflüssig und cremig ist.

Mit Salz und Pfeffer nach Belieben abschmecken. Sofort genießen! Perfekt für Spargel, Eggs Benedict oder gegrillten Fisch.