

Sauce Hollandaise light



Gemeinschaftsprojekt von Friede Mayer und Sabine Grathwohl

Zutaten:

160 gr. Butter

200 gr. Joghurt (Magerjoghurt oder Sahnejoghurt, je nach Lightgrad)

2 Eier

1 Teelöffel Senf scharf

1-2 Esslöffel Zitronensaft (ggf. auch etwas mehr)

Zitronenabrieb, Salz/Pfeffer

Wer mag gibt noch etwas Kurkuma für die Farbe und Cayennepfeffer für die Schärfe zugeben.

Ggf. auch noch einen Schuss Weisswein.

Zubereitung:

Alles zusammen in die Kenny geben, 77 Grad einstellen, und ca. 10-12 Minuten mit Schneebesen, Stufe 4, rühren

