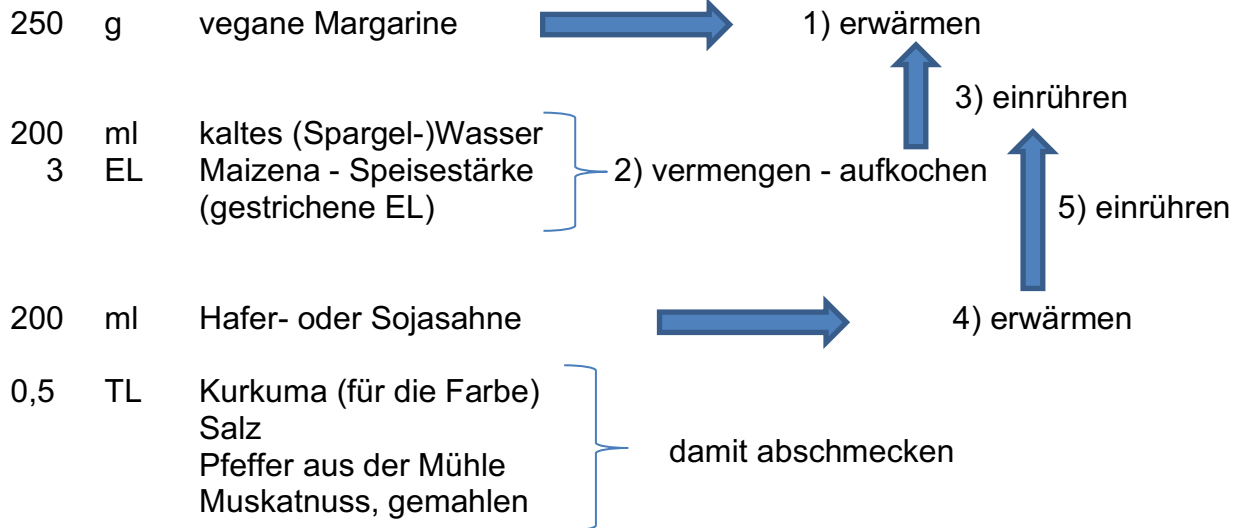


Vegane Sauce Hollandaise

Zutaten:



Herstellung:

1. Das kalte Wasser (oder abgekühltes Spargelwasser) in einen Topf geben.
2. Maizena mit einem Schneebesen gut unterrühre, bis keine Klümpchen mehr vorhanden sind.
3. Die vegane Margarine in einen mittelgroßen Topf geben und auf niedriger Stufe schmelzen lassen. (Achte soll nicht zu sprudeln beginnt!)
4. Während die Margarine schmilzt, bringe die Mischung aus Spargelwasser und Stärke kurz zum Kochen. (So verfliegt der staubige Geschmack der Speisestärke.)
5. Fülle nach und nach die Wassermischung unter die geschmolzene Margarine und rühre dabei mit dem Schneebesen um. Rühre so lange, bis eine dickflüssige Konsistenz entsteht.
6. Achtung: Vielleicht benötigst du dafür nicht die ganze Stärkemischung – je nachdem, wie dickflüssig du deine vegane Sauce Hollandaise haben willst.
7. Hafersahne oder Sojasahne erwärmen und unter die Butter-Spargelwasserbasis einrühren und mit Kurkuma, Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.