



Vegane Sauce hollandaise

Zeit gesamt
10min

Zubereitungszeit
10min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Margarine, vegan	4 EL
Weizenmehl, Type 405	3 EL
Weißwein, trocken	100 ml
Sojadrink	300 ml
Lorbeerblätter, getrocknet	1 St.
Kurkuma	0.25 TL
Zitronen	1 St.
Salz	
Pfeffer, weiß	

Zubereitung



Küchenutensilien

kleiner Topf, Schneebesen

1. In einem Topf Margarine auf mittlerer Stufe schmelzen. Mit Mehl bestäuben und ca. 2 Min. anschwitzen.
2. Nach und nach mit Weißwein ablöschen. Dabei kräftig rühren. Mit Sojadrink auffüllen und glatt rühren. Lorbeerblatt und Kurkuma zugeben und auf mittlerer Stufe ca. 5 Min. köcheln, bis sie leicht dickflüssig ist.
3. Inzwischen Zitrone halbieren und Saft auspressen. Vegane Sauce hollandaise mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken und servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	167 kcal
Kohlenhydrate	10 g
Eiweiß	5 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	11 g