



Vegane Sauce Hollandaise zum dippen

Zutaten

- 50 g Alsan (vegane Butter)
- 15 g Mehl
- 150 ml Gemüsebrühe
- 150 ml Sojasahne
- 20 ml Weißwein
- 2 Esslöffel Zitronensaft
- 1 1/2 - 2 Teelöffel Senf
- Kurkuma, Pfeffer und Salz

1. 50 g Alsan und 150 g Mehl in den Mixtopf geben und dann 3 Minuten/100 Grad/Stufe 1 erhitzen.
2. Die anderen Zutaten - bis auf die Gewürze - zugeben und nochmal 3 Minuten/100 Grad/Stufe 1 kochen lassen.
3. Danach die vegane Sauce Hollandaise mit Kurkuma (für die gelbe Farbe), Pfeffer und Salz abschmecken und alles kurz verrühren.

Wenn ich die Sauce zum Spargel mache, nehme ich nur einen EL Zitronensaft und auch nur einen EL Senf. Für Artischocken zum Beispiel darf es schon ein bisschen deftiger sein.