



Vegane Sauce Hollandaise

Zutaten:

250ml Gemüsefond
50g Cashewkerne
10 g Dattel entkernt oder 1 Medjool Dattel
1,5 EL Kichererbsenmehl
1 TL Senf
1 TL Pfeffer
1 TL Salz
1/2 TL Veganes Vollei
Saft einer halben Zitrone

Herstellung:

1. Alle Zutaten in den Mixer geben und cremig mixen.
2. Anschließend in einem Topf unter stetigem Rühren aufkochen bis die Sauce eindickt.
3. Falls die Hollandaise etwas zu dick sein sollte mit etwas Gemüsefond verflüssigen.

