AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	20 Min.	ganzjährig	Frankreich

VEGANE HOLLANDAISE



KURZ VORGESTELLT

Es geht auch ohne Eier! Diese Hollandaise wird Rapsöl und Sojasauce hergestellt. Das zum Abschmecken verwendete Moringapulver stammt aus den Blättern des Meerrettichbaums und hat einen scharf-würzigen Geschmack.

ZUTATEN (30 PERSONEN)

1 Bd	Schnittlauch	3 EL	Sojasauce
1 dl	Rapsöl	1 Pr	Cayennepfeffer
1 dl	Vegane Bouillon	2 TL	Moringapulver
			Salz

ZUBEREITUNG

1. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in Röllchen schneiden. Rapsöl in einem kleinen Topf lauwarm erwärmen.
2. Bouillon aufkochen und in ein Rührgefäss geben. Sojasauce dazugeben und alles mit einem Pürierstab mixen, nach und nach das warme Rapsöl dazugeben und untermixen.
3. Die Schnittlauchröllchen unter die Sauce rühren. Mit Salz und Cayennepfeffer würzen und mit dem Moringapulver abschmecken.

TIPP: Hollandaise ist die klassische Begleitung zu Spargeln. Dazu Salzkartoffeln, Linsenfrikadellen oder Quinoa-Burger servieren.

Rezept: Susanna Bingemer. Kochen mit Superfoods. GU 2015 - Foto: compactcook.com