



„Vegane“ Sauce Hollandaise:

Zutaten:

70 g	Cashewkerne
110 g	Gemüsesuppe
50 g	Weißwein
30 g	Karotte, fein gerieben
½ TL	Maisstärke
60 g	pflanzliche Margarine
½ EL	Zitronensaft
a Prise	Kurkuma
	Kala Namak (Schwarzsatz), dieses Salz wird in der veganen Küche eingesetzt, um den Gerichten den Geschmack von Eiern zu verleihen), Oder ein normales Salz
	Chiliflocken nach Geschmack

Herstellung:

1. Cashewkerne mindestens 5 Stunden in Wasser einweichen und dann in einem Sieb gut abspülen und abtropfen lassen.
2. Gemüsesuppe mit Weißwein, geriebenen Karotten und dem Maizena in einen Topf geben und rührend am Herd kurz aufkochen lassen.
3. Diese heiße noch heiße „Sauce“ in ein Mixglas geben.
4. Cashewkerne, Margarine, Zitronensaft bzw. Kurkuma hinzugeben und mit dem Mixer zu einer glatten Masse pürieren.
5. Die Sauce zurück in den kleinen Topf geben und mit dem Schneebesen rührend die cremig aufschlagen, aber nicht mehr aufkochen lassen..
6. Mit Kala Namak oder Salz und Chiliflocken abschmecken und warmstellen.

