



Hollandaise orange cu pui de Craciun

Dificultate Ușor

Timpul de pregătire 5 min

Timp total 10 min

Dimensiunea porției 6 portii

Ingredient

- 150 g suc de portocale, proaspat stors
- 2 EL Oțet balsamic, ușor
- 150 g Unt, moale, în bucăți
- 3 Gălbenuș
- 1 Făină de lingură
- 80 g Apă
- 1 lingurita supa de legume (pulbere)
- ¼ - ½ linguriță de sare
- ¼ linguriță de piper

Pregătire

1. Adăugați suc de portocale, oțet balsamic alb, unt, gălbenuș de ou, făină, apă, bulion de legume, sare și piper în oala de amestecare, bateți timp de **8min./80°C/nivel3** până când este cremos și serviți, de exemplu, cu carne și/sau legume