
Vegane Sauce Hollandaise

von Unsere Vegane Küche | Fudii.online



© Bild & Rezeptidee von Unsere Vegane Küche - Fudii.online

Vorbereitung: 5 Min. | **Gesamt:** 5 Min.

Zutaten:

150 g Cashewnüsse
250 ml Sojamilch, ungesüßt
0.5 Zehe(n) Knoblauch
3 EL Zitronensaft
1 Msp. Kurkuma

Ausserdem:

Stab- oder Standmixer

Zubereitung:

Für die **vegane Sauce Hollandaise** alle Zutaten für die Sauce in einen Mixer geben und solange pürieren, bis auch die Nusstücke nicht mehr zu sehen sind.

Abschmecken und eventuell mit Salz und Pfeffer würzen.

Die **Hollandaise-Sauce** passt vor allem gut zu Spargel. Dabei die holzigen Enden des Spargels entfernen und in kochendem Wasser für etwa 10 Minuten weichgaren.

Die Sauce kurz erwärmen und mit dem Spargel servieren.