Sauce Hollandaise

Zutaten

75	g	Margarine
250	ml	Hafersahne (alternativ Sojasahne)
1	Spritzer	Zitrone
½	TL	Salz
2	TL	VeggEgg
		etwas Muskat

Zubereitung

Margarine im Topf schmelzen und Sahne einrühren. Salz, Muskat und den Spritzer Zitrone einrühren und einmal aufkochen lassen.

Unter schnellem Rühren mit dem Schneebesen das VeggEgg einrühren und Herd ausstellen. Weiter Rühren bis es sähmig geworden ist.

Fertig!