

Zitronen Sauce

Zubereitungszeit: ca. 5 Minuten
Ergibt 2 dl Sauce

Zutaten:

- 200g Rahm
- 1 TL Mehl oder Maizena, zum binden
- 1TL beliebiges Gewürz oder Bouillon
- 10-20g frische Zitrone, ausgepresst



Zubereitung

1. Alle Zutaten in den Mixtopf geben.
2. **4 Min./ 100 C°/ Stufe 4-2** / einschalten. Auf **Stufe 4** kurz mischen, dann auf **Stufe 2** kochen lassen.
3. Sauce zum Fisch oder Poulet servieren.