

## Zitronen Sauce

Zubereitungszeit: ca. 5 Minuten  
Ergibt ca. 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.