



Sauce Hollandaise

für 4 Personen

250 ml	Mandelsahne
125 g	vegane Margarine
½ TL	Senf, mittelscharf
1 Prise	Salz
	Zitronensaft
1 EL	Speisestärke
1 TL	Sojamehl
1 TL	Agavendicksaft
1 Prise	Kurkuma
2 EL	Hefeflocken
	Kala-Namak-Salz

Von der Mandelsahne zwei Esslöffel abnehmen.
Den Rest zusammen mit der Margarine in einen Topf geben, erwärmen, aufkochen.
Den Senf, das Salz und ein paar Spritzer Zitronensaft dazu geben und abschmecken.

Die zwei Esslöffel Mandelsahne mit der Speisestärke in einem Schraubglas verschütteln, in die Sauce einrühren und aufkochen.

Das Sojamehl dazu geben, Kurkuma, Agavendicksaft und Hefeflocken unterrühren. Mit Kala-Namak-Salz (für den Ei-Geschmack) abschmecken und noch einmal kurz aufkochen lassen.

Spargel & Bratkartoffeln

für 4 Personen

500 g	Kartoffeln
1 kg	Spargel
1	Tomate

Die Kartoffeln schrubben und in feine Scheiben schneiden.
In heißem Kokosöl scharf anbraten, salzen & pfeffern und bei mittlerer Hitze und geschlossenem Deckel 10-15 Minuten weiterbraten lassen.
Gelegentlich wenden.

Den Spargel schälen, die Enden abschneiden und in 2-3 cm lange Stück scheiden.
In heißem Kokosöl ca. zehn Minuten scharf anbraten & salzen.

Ein Bett von Bratkartoffeln bereiten, eine dünne Scheibe Tomate darauf legen, die Spargelstücke darauf anrichten und mit Sauce Hollandaise nappieren.