

Sauce Béarnaise

Pastös

Die Sauce Béarnaise von Herby schmeckt würzig und bleibt stabil im Bain Marie. Tipp: Überbacken Sie nach Herzenslust Gemüse und Fisch aller Art mit dieser Sauce!

ZUBEREITUNG

Rühren Sie die Masse langsam in heiße Flüssigkeit ein und lassen es dann aufkochen. Nun bei kleiner Hitze gemäß Kochzeit kochen lassen und dabei gelegentlich umrühren.

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe: keine

Allergene: Milch, Ei



FÜLLMENGE

5 kg = 14 Liter

MISCHVERHÄLTNIS

360 g : 1 Liter



✓ ohne Zusatzstoffe

✓ vegetarisch

ART.-NR. 171

**AUCH ZUM
ÜBERBACKEN!**