



BÉARNAISE CLASSIC

Puljonki
1 litra, saanto 1 litra
tuotenro 1147

Béarnaise on helppo maustaa omilla ideoilla. Käytä gratinointiin, dippinä ja kuumennettuna grillatulle tai paistetulle lihalle, linnuille, riistalle, kalalle sekä kasviksille.

Ainekset: Mausteliemi (vesi, sipuli, valkoviini, rakuuna, persilja, valkopippuri, laakerinlehti), rypsiöljy, vesi, laktoositon voi, keltuaisjauhe, muunnettu tärkkelys (tapioka, peruna), suola, sitruunapyre, rakuuna, valkoviini, sakeuttamisaine (ksantaanikumi), persilja, sokeri, porkkanauute.

Laktoositon / Gluteeniton - Laktoosia <0,01/100 ml

1L



6 416796 729720

6 x 1L



6 416796 810077



Puljonki
est. 1991



BÉARNAISE CLASSIC

Ainekset:

- 1 l Puljonki Béarnaise Classic
- 20 ml rakuunaetikkaa
- 10 g hiillottua rakuunaa

Valmistusohje:

Kuumenna béarnaisekastike miedolla lämmöllä ja mausta haluamallasi tavalla.



BÉARNAISEKASTIKETTA KEITTIÖMESTARIN TAPAAN

Ainekset:

- 1 dl Puljonki Keittiömestarin Punaviinikastiketta
- 1 l Puljonki Béarnaise Classic

Valmistusohje:

Keitä punaviinikastiketta, kunnes kolmannes siitä on haihtunut. Sekoita béarnaisekastikkeen joukkoon.



JUURESBÉARNAISE

Ainekset:

- 500 g pakastettuja keittojuureksia
- 50 g voita
- 1 dl Puljonki Kasvislientä
- 0,5 dl vettä
- 1 l Puljonki Béarnaise Classic

Valmistusohje:

Höyrytä juurekset kannen alla fondin, voin ja veden seoksessa. Kun juurekset ovat al dente, nosta ne pois kattilasta ja keitä liemi siirappimaiseksi. Kääntelee juuresten joukkoon. Soseuta juurekset béarnaisekastikkeen joukkoon ja mausta suolalla, pippurilla ja sitruunamehulla. on haihtunut. Sekoita béarnaisekastikkeen joukkoon.



TOMAATTIBÉARNAISE

Ainekset:

- 1 l Puljonki Béarnaise Classic
- 1 dl Puljonki Tomaattikastiketta

Valmistusohje:

Sekoita kastikkeet ja mausta.

Kaikki ohjeet ovat kymmenelle hengelle.