

EFFICIËNTE SAUZEN

ZONDER CONCESSIONS OP SMAAK

RODE WIJNSAUS MET PAPRIKA EN AUGURK

Ingrediënten op basis van 1 liter Rode Wijnsaus

SAUS:

1 l **Knorr Professional Garde d'Or Rode Wijnsaus**

PREMIX:

300 g geroosterde paprika in blokjes
140 g augurk brunoise gesneden
80 g **Knorr Primerba Gefruite Ui met Spek**

PREMIX: Meng de paprika, augurk en Primerba Gefruite Ui met Spek.

SAUS: Meng koud de premix met de Rode Wijnsaus en portioneer.



PROVENÇAALSE RODE WIJNSAUS

Ingrediënten op basis van 1 liter Rode Wijnsaus

SAUS:

1 l **Knorr Professional Garde d'Or Rode Wijnsaus**

PREMIX:

40 g boter
100 g fijn gesneden sjalot
350 g champignon gesneden
35 g **Knorr Primerba Bouquet de Provence**

PREMIX: Bak de sjalot samen met de champignon in de boter. Voeg op het laatste moment de Bouquet de Provence toe. Koel het geheel snel terug in een terugkoeler.

SAUS: Meng koud de premix met de Rode Wijnsaus en portioneer.



DRAGON ROOMSAUS

Ingrediënten op basis van 1 liter Hollandaisesaus

SAUS:

1 l **Knorr Professional Garde d'Or Hollandaise saus**

PREMIX:

15 g **Knorr Primerba Dragon**
35 g **Knorr Professional Liquid Concentrate Kip**
15 g dragon azijn
120 g kookroom

PREMIX: Meng de azijn, dragon, Liquid Concentrate Kip en de kookroom door elkaar.

SAUS: Meng de premix met de Hollandaisesaus en portioneer.



GEROOKTE DIJONAISESAUS

Ingrediënten op basis van 1 liter Hollandaisesaus

SAUS:

1 l **Knorr Professional Garde d'Or Hollandaise saus**

PREMIX:

20 g **Knorr Professional Intense Flavours Deep Smoke**
50 g dijonmosterd

PREMIX: Meng de Deep Smoke samen met de mosterd.

SAUS: Meng de premix met de Hollandaisesaus en portioneer.



Unilever
Food
Solutions



EFFICIËNTE SAUZEN

ZONDER CONCESSIONS OP SMAAK

PADDENSTOELENSAUS

Ingrediënten op basis van 1 liter Champignonsaus

SAUS:

- 1 l **Knorr Professional Garde d'Or Champignonsaus**

PREMIX:

- 30 g boter
100 g sjalotten, fijngesneden
500 g beukenzwammen
40 g **Knorr Professional Intense Flavours Caramelized Umami**
16 g **Knorr Primerba Dragon**

PREMIX: Bak de sjalotjes in de boter en voeg de beukenzwammen toe. Voeg op het laatste moment de Caramelized Umami en de Primerba Dragon toe. Koel het geheel snel terug in een terugkoeler.

SAUS: Meng de koude Champignonsaus met de premix en portioneer.



CHAMPIGNONSAUS

Ingrediënten op basis van 1 liter Champignonsaus

SAUS:

- 1 l **Knorr Professional Garde d'Or Champignonsaus**

PREMIX:

- 40 g boter
340 g champignons (diepvries)
250 g paprika blokjes (diepvries)
50 g bosui gesneden
70 g **Knorr Professional Kerrie Puree**

PREMIX: Bak de champignons en paprikablokjes in de boter en voeg hierbij de Kerrie Puree en de gesneden bosui. Koel het geheel snel terug in een terugkoeler.

SAUS: Meng de koude Champignonsaus met de premix en portioneer.



ROMIGE PEPERSAUS

Ingrediënten op basis van 1 liter Pepersaus

SAUS:

- 1 l **Knorr Garde d'Or Bruine Peppersaus**

PREMIX:

- 75 g **Knorr Professional Peper Puree**
50 g vieux
5 dl kookroom

PREMIX: Meng de Peper Puree, vieux en kookroom goed door elkaar.

SAUS: Meng de premix met de Peppersaus en portioneer.



AZIATISCHE PEPERSAUS

Ingrediënten op basis van 1 liter Peppersaus

SAUS:

- 1 l **Knorr Professional Garde d'Or Bruine Peppersaus**

PREMIX:

- 2 dl kokosmelk 17%
40 g **Knorr Professional Paprika Puree**
100 g sweet chilli saus

PREMIX: Meng de kokosmelk, Paprika Puree en sweet chilli saus goed door elkaar

SAUS: Meng de premix met de Peppersaus en portioneer.



Unilever
Food
Solutions

