

## Rödvinsås Cold Base



### Ingredienser (10 liters)

Mängd	Mått	Ingrediens
7.50	l	Vatten kallt
2.70	l	Matlagningsvin, rött
100.00	g	Tomatpuré 5/1
3.00	dl	KNORR Oxfond, flytande 4 x 1 lit / 30 L
1.00	dl	KNORR Brynt Lökfond, flytande 4 x 1 lit / 30 L
40.00	g	KNORR Kryddpasta Timjan 2 x 0,34 kg
60.00	g	KNORR Kryddpasta Vitlök 2 x 0,34 kg
0.50	dl	Olja, oliv
5.00	g	Vitpeppar malen
0.75	kg	KNORR Cold Base Brun såsbas 2 x 3 kg / 92 L

### Tillagning

1. Blanda alla vätskor och kryddor.
2. Vispa ner såspulvret.
3. Tillaga såsen med lock på 120 grader kombidrift till 72 grader innertemperatur i 30-40 min.