

Vitvinsås Cold Base



Ingredienser (10 liters)

Mängd	Mått	Ingrediens
3.20	l	Vatten kallt
2.00	l	Vin, vitt
4.00	l	KNORR Mat 15% Låglaktos 8 x 1 L
3.20	dl	KNORR Fiskfond, flytande 4 x 1 lit / 30 L
0.40	dl	Citronjuice, färskpressad
0.80	kg	KNORR Cold Base Vit sås-soppbas 2 x 3 kg / 76 L

Tillagning

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