

DRESSING SAUCE DE VOLAILLE



GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Bresc Holländisches
Knoblauchpüree aus
Beemster 450g

ZUTATEN

2
dl 

- 1 dl Glace de Volaille
- 4 g Thymian
- 4 g Bresc Beeemster knoflookpuree (Beemster Knoblauchpüree)
- 10 g Dijon-Senf
- 0,5 dl Weißwein
- 0,5 dl Wasser

ZUBEREITUNG

Mit der Glace de Volaille ablöschen und den Wein und das Wasser dazugeben. Die restlichen Zutaten hinzufügen, jedoch nicht zum Kochen bringen.