

ERBSEN MAYONNAISE



ZUTATEN

660
g



- 200 g Erbsen
- 2 Eigelb
- 400 ml Sonnenblumenöl
- 10 g Bresc Beamster knoflookpuree (Beamster Knoblauchpüree)
- 50 ml Weißwein
- 3 g Bresc Meerrettichpuree (Meerrettichpüree)
- Pfeffer und Salz

ZUBEREITUNG

Die Erbsen kochen Die Erbsen zusammen mit den Eigelben, Weißweinessig, Beamster Knoblauchpüree und Meerrettichpüree pürieren. Das Öl langsam unter Drehen dazu geben, bis eine Emulsion entsteht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Bresc Holländisches Knoblauchpüree aus Beamster 450g



Bresc Meerrettichpüree 450 g