

## ERBSENMAYONNAISE



### GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Holländisches  
Knoblauchpüree aus  
Beemster 450g



Meerrettichpüree 450 g

### ZUTATEN

660  
g



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

### ZUBEREITUNG

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