



Professionel forarbejdning



Kreative retter



Friske og smagfulde råvarer

# SOLES CANTINA

Kolde Saucer

## BEANAISE CRÈME

- Bland 1 spsk. Hellmanns gode mayonnaise, 1 spsk. Cremefraiche, 1 tsk. Bearnaise essens samt 1 tsk. Tørret estragon smagt til med salt og hvid peber. (Opskriften er pr. person hvis den anvendes som tilbehør i stedet for sauce.)

## PEBERRODS CRÈME

- 1 spsk. Cremefraiche blandet med ½ spsk. groft revet peberrod (frisk eller fra bønne) eller 1 spsk. Cremefraiche blandet med 1 tsk. Fint revet peberrod fra brev. Smag til med salt og peber. (Opskriften er pr. person hvis den anvendes som tilbehør i stedet for sauce.)

## DILD CRÈME

- Bland 1 spsk. Hellmanns gode mayonnaise, 1 spsk. Cremefraiche, 1 tsk. Vin eddike samt 2 tsk. tørret dild. Smag til med salt og hvid peber. (Opskriften er pr. person hvis den anvendes som tilbehør i stedet for sauce.)

## SENNEPS CRÈME (GOD TIL BURGER)

- 2 tsk. Vin eddike tilsættes 1 spsk. Senneps pulver og trækker i 1 times tid. Heri blandes 1 spsk. Hellmanns gode mayonnaise, 1 spsk. Cremefraiche, Smag til med salt og sort peber. (Opskriften er pr. person hvis den anvendes som tilbehør i stedet for sauce.)

## KARRY CRÈME (GOD TIL BURGER)

- 2 tsk. Vin eddike tilsættes 1 spsk. Senneps pulver, røres sammen og trækker i 1 times tid. Heri blandes 1 spsk. Hellmanns gode mayonnaise, 1 spsk. Cremefraiche, Smag til med salt og sort peber. (Opskriften er pr. person hvis den anvendes som tilbehør i stedet for sauce.)

## TOMAT CRÈME (GOD TIL BURGER)

- Bland 1/2 spsk. Hellmanns gode mayonnaise, 1/2 spsk. Cremefraiche, 1 spsk. Urtekram Økologiske Tomat koncentrat (eller lignende). Smag til med salt og hvid peber. (Opskriften er pr. person hvis den anvendes som tilbehør i stedet for sauce.)

Der opdateres løbende med ny saucer.

Bon Appetit

