

CHILI KORIANDER MAYONNAISE



ZUTATEN

0,5
l



- 300 g Mayonnaise
- 20 g Bresc Citroengraspuree (Zitronengraspüree)
- 10 g Bresc Rode peperpuree (Rotes Pfefferschotenpüree)
- 15 g geschnittener Koriander
- Abgeriebene Schale und Saft von 1 Limette
- 10 g Fischeauce
- 5 g Bresc Beenster knoflookpuree (Beemster Knoblauchpüree)
- 0,5 dl Chili-Sauce
- 0,2 dl scharfe Chilisauce

GEDRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Bresc Holländisches
Knoblauchpüree aus
Beemster 450g



Bresc Rotes
Pfefferschotenpüree
450g



Bresc Zitronengraspüree
450g

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten mit dem Mixer oder Stabmixer pürieren.