# Dressing Sauce de Volaille



## Zutaten

2 dl

- 1 dl Glace de Volaille
- 4 g Thymian
- 4 g Bresc Beemster 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.

## Gebrauchte bresc Produkte




Bresc Holländisches Knoblauchpüree aus Beemster 450g

**Bresc BV** Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000