

ERBSEN MAYONNAISE



GEDRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Bresc Holländisches
Knoblauchpüree aus
Beemster 450g



Bresc Meerrettichpüree
450 g

ZUTATEN

660
g



- 200 g Erbsen
- 2 Eigelb
- 400 ml Sonnenblumenöl
- 10 g Bresc Beemster knoblookpuree (Beemster Knoblauchpüree)
- 50 ml Weißwein
- 3 g Bresc Mierikswortelpuree (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.