Erbsenmayonnaise



Zutaten

660 g

- 200 g Erbsen
- 2 Eigelb
- 400 ml Sonnenblumenöl
- 10 g Bresc Beemster knoflookpuree (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.

Gebrauchte bresc Produkte



Holländisches Knoblauchpüree aus Beemster 450g



Meerrettichpüree 450 g

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