

Helle Olivensauce

Personen: 4 Personen

Zubereitungszeit: 25 Minuten

Zutaten: Feinstes Olivenöl 2 EL
Fein gehackte Schalottenzwiebeln 1 EL
Olivenbrunoise 2 EL
Körniger Meaux-Senf 1 EL
Frischer Limonensaft 1 EL
Bouillon 2 EL
Guma Le Saucier 2 ½ dl
Salz
weisser Pfeffer gemahlen

Zubereitung: Die Schalotten und Olivenbrunoise im Olivenöl glasig anziehen, kurz vor dem Ablöschen mit Limonensaft und Bouillon den Senf dazugeben. Ein wenig einreduzieren lassen, dann Guma Le Saucier dazugeben.

Tipp: GUMA Le Saucier kann auch durch die GUMA UHT Saucen-Crème ersetzt werden. Die Sauce, passt kalt ideal zu Fischterrinen, Fischsalaten und anderen Fischgerichten oder zu hellem Fleisch wie Kalbsbraten.

Ihre Notizen:

Fragen: GUMA Halbfabrikate AG
Grabenstrasse 2
Tel 055 619 20 30
Fax 055 619 20 39
8865 Bilten

info@guma.ch , www.guma.ch