



HIMBEERDRESSING

Ausgangsmaterial

1.500 kg	Himbeeren TK
1.000 kg	Wasser
0.800 kg	Speiseöl nach Wahl
0.100 kg	Zucker
0.250 kg	Aceto Himbeer oder Himbeeressig nach Geschmack
0.120 kg	Limettensaft frisch gepresst
3.770 kg	Gesamtmasse

Gewürze und Zutaten pro Kilogramm

3 g	Xanthan Gum.....	Art.-Nr. 8288
90 g	Streumix Salat.....	Art.-Nr. F821
30 g	Streuwürze naturelle.....	Art.-Nr. 9372

Arbeitsanleitung

1. Die Himbeeren antauen lassen und dann mit dem Wasser, Himbeeressig, Zucker und Limettensaft kräftig mixen (pürieren).
2. Das Xanthan Gum dazu geben und nochmals kräftig aufmixen.
3. Jetzt das Öl dazu mixen bis eine homogene Sauce entsteht.
4. Die Gewürze dazu mischen.
5. Danach in Flaschen oder Becher abfüllen und mit der Deklaration etikettieren.