



KARTOFFELSALAT

Ausgangsmaterial

10.000 kg	Kartoffelscheiben aus dem Sous vide Pack	
2.000 kg	Bouillon (2 kg Wasser mit 40 g Buljo-Fix)	Art.-Nr. 12583
0.100 kg	Streuwürze naturelle	Art.-Nr. 9372
0.500 kg	Speiseöl (Sonnenblume oder Raps)	
12.600 kg	Gesamtmasse	

Gewürze und Zutaten für das Dressing

0.100 kg	Tafelsenf	
0.050 kg	Streumix Salat.....	Art.-Nr. F821
0.700 kg	Wasser	
0.200 kg	Essig weiss mit 5% Säure	

Varianten sind möglich mit

1. Speckwürfel leicht angebraten
2. Zwiebelwürfel blanchiert
3. Salatgurken in Scheiben gehobelt
4. Essig / Gewürzgurken in Scheiben
5. Mayonnaise

Arbeitsanleitung

1. Die Kartoffelscheiben im geschlossenen Beutel bei 80 °C im Kombidämpfer mit Dampf für 1 Stunde erwärmen, danach in eine Schüssel geben.
2. Die heisse Bouillon darüber giessen und ca. 30 Minuten einziehen lassen.
3. Das vorbereiteten Dressing dazu mischen, mit Streuwürze naturelle würzen und abschmecken.
4. Das Speiseöl ganz zum Schluss untermischen.