

Basis blanke saus, warm.
Glutenvrij, vegetarisch.

4500 milliliter water
1000 milliliter kookroom
120 gram knor groenten bouillonpoeder
600 gram maïzena-Express
15 gram verse tijm

Water samen met de kookroom en de tijm aan de
Kook brengen. Bouillonpoeder toevoegen en kort
Laten doorkoken. Al roerende de maïzena-Express
Toevoegen en 3 minuutjes zacht doorkoken.

Deze saus kan voor alle Sauze gebruikt worden die witte
Saus als basis hebben.

Gebruik van groentebouillon maakt al je sauzen standaard
Vegetarisch, en het gebruik van maïzena maakt ze standaard
Glutenvrij.

De saus is zeer stabiel en langdurig bain-Marie bestendig.

Wij zijn NIET aansprakelijk voor eventuele negatieve gevolgen, in welke vorm
dan ook, door het gebruik van dit recept!! Wij mogen verwachten dat dit
door professionals gebruikt wordt, en dat zij zelf weten
hoe met alles omgegaan dient te worden!!!

Frank Smeets

Commercial kitchen manager
for grand restaurant, restaurant
chain or hotel(hospitalite-industry)

Interim and secondment based

Stoeterijstraat 12

5022ES, Tilburg

The Netherlands

0031-13-5451130

0031-6-29177742

E-mail :

Cookingbyfrank@kpnmail.nl

Info@cookingbyfrank.com

Sites :

www.cookingbyfrank.com

www.allesmetbuispek.com

Instagram :

[cooking_by_frank_punt_com](#)

[alles_met_buispek_punt_com](#)

[foods_and_flavours_architect](#)



F&F
The Architect...

Back to basics...

Is the most honest way of cooking...