

# Peber sauce med grøn malabar

Opskrift nr.: 97-0001

**Råvarer:**

3,000 kg	Kogende vand
<b>0,600 kg.</b>	<b>Peber sauce med grøn malabar</b>
<b>3,600 kg.</b>	<b>Total</b>

**Varenr.**

**7901**



**Arbejdsgang:**

Peber sauce blandingen røres i det kogende vand. Lad saucen simre i ca. 5-10 min.

Tip: kan optimeres med 50 g. smør.

Saucen afkøles fra 65°C til under 10°C på max. 3 timer.

