

# Vildt sauce

Opskrift nr.: 97-0004

## Råvarer:

3,000 kg	Kogende vand
<b>0,600 kg</b>	<b>Vildtsauce</b>
<b>3,600 kg</b>	<b>Total</b>

## Varenr.

**7900**



## Arbejdsgang:

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

Tip: Kan optimeres med 1 dl. Fløde og 25 g blåskimmelost pr. liter sauce.

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

