



rømmesaus

mulighetenes saus

sous



TORO rømmesaus

BRUKSOMRÅDER

- Bruk TORO Urter i Olje som ekstra smakssetter i sausen
- Gratiner wookede grønnsaker med kaldrørt rømmesaus
- Bruk kaldrørt rømmesaus som dressing til skaldyrbuffeten

KALDRØRT RØMMESAUS I SOUS VIDE

1. Kaldrør rømmesaus og ha den i vakumpose
2. Forsegl vakumposen
3. Sett direkte på kjøll
4. Varmes opp i posen når du trenger den

TIPS:

Kaldrørt rømmesaus + avkokt laks = NYDELIG!



Rømmesaus

gratinert steinbit med sauterte grønnsaker

10 porsjoner

OPPSKRIFT

- 4 ss Toro rømmesaus
- 1,6 dl sæterrømme
- 3,5 dl vann
- 1 ts Toro urter i olje
- hvitløk
- 2 kg steinbitfilet
- 1 nett sjalottløk
- 600 g gulrot
- 200 g sukkererter
- 3 stk rød paprika
- 2 stk blomkål
- 150 g revet ost

Tilberedning:

Lag rømmesausen etter anvisning. Ha i hvitløk. Renskjær fisken og legg den i en ildfast form. Skrell og skjær opp sjalottløk, gulrot, paprika og blomkål. Sauter grønnsakene lett i en stekepanne. Ha grønnsakene over fisken, hell sausen og revet ost over fisken. Stek i ovn på 200 grader i ca 30 minutter. Server med nykokte poteter.



TORO Rømmesaus

2 bokser à 0,5 kg

6,5 l ferdig saus

EPD: 1 839 190



melkefri



glutenfri



Postboks 987 Sentrum
5808 Bergen

Telefon: 800 30 980

food service www.foodservice.no