



*Puljonki*

OSCAR

## PULJONKI® KASTIKEPOHJAT



### Sauce Demi Glace EU

1 l tetra

Tuotenro 1126

EAN 6 4167 9672 7658



### Sauce Demi Glace

1 l tetra

Tuotenro 1004

EAN 6 4167 9672 7368



### Sauce Demi Glace

4,7 l tetra

Tuotenro 1029

EAN 6 4167 9672 8327



### Sauce Espagnole Special

1 l tetra

Tuotenro 12549408

EAN 8 4452 9064 4442



### Sauce Espagnole Special

4,8 l bag in box

Tuotenro 1003

EAN 6 4167 9672 7962



## TUMMA SHERRYKASTIKE

### Ainekset

- 0,5 dl **Puljonki® Sauce Espagnole Special**
- 0,5 dl **Puljonki® Lintu Demi Glace**
- 2 kpl salottisipulia
- 1 dl Sherryviinietikkaa
- 10 g **OSCAR® Premium Premium Punaviini & Portviini Reduktio (sivu 15)** suolaa ja pippuria

### Valmistusohje

- Paista sipulit kunnolla öljyssä. Lisää sherryviinietikka ja keitä noin puoleen.
- Lisää Sauce Espagnole Special, Lintu Demi Glace sekä Premium Punaviini & Portviini Reduktio ja keitä kokoon noin 30 prosenttia.
- Suurusta haluttuun paksuuteen ja siivilöi kastike. Mausta suolalla ja pippurilla.

**G** Gluteeniton

**L** Laktoositon