



Vaniljesauce

Opskrift af V-ZUG Ltd



Tilberedning 10 Min.
Tilberedningstid 30 Min.
Portioner 4
Apparat CombairSteamer V6000 fra 2021

tilberedt med vacuisine

Vaniljesauce

150 ml fløde

150 ml mælk

1 æg

1 æggeblomme

1 tsk majsstivelse

50 g sukker

½ tsk vaniljekorn

Vaniljesauce

Rør alle ingredienserne godt sammen i et målebæger, og hæld dem i en vakuumpose. Vakuumpak posen iht. betjeningsvejledningen, og dampkog posen på en rustfri stålplade med huller med vacuisine ved 84 °C i 30 minutter.

Ryst posen omhyggeligt efter dampkogningen. Server saucen varm eller kold.

Tilberedelsestrin

Vacuisine 84 °C i 30 Min.

Tilbehør

Vakuumposer

Rustfri stålplade med huller

