



Vanillesaus

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	10 Mins
Gaartijd	30 Mins
Porties	4
Apparaat	CombairSteamer V6000 vanaf 2021

gegaard met Vacuisine®

Vanillesaus

150 ml room

150 ml melk

1 ei

1 eigeel

1 tl maïszetmeel

50 g suiker

½ tl vanillemerg

Vanillesaus

Alle ingrediënten in een maatbeker goed door elkaar roeren en in de vacuümzak doen. De zak volgens de gebruiksaanwijzing vacumeren. Vervolgens op een geperforeerde roestvrijstalen plaat leggen en 30 minuten met Vacuisine stomen op 84 °C.

De zak na het stomen goed schudden. De saus warm of koud serveren.

Gaarstappen

Vacuisine 84 °C gedurende 30 Mins

Accessoires

Vacuümzak

Roestvrijstalen plaat, geperforeerd

