KRÕBE PARMESANI "FRENCH TOAST" HOLLANDAISE

Frischli Sauce Hollandaise Classic, 12x1 L
MI Mitmeviljabaguette 30x310 g
Eifix Schlemmer-Rührei / Munapuder, 1 kg
Debic Traditional Butter 82%,10x1kg

Parmesan
Murulauk

-alternatiivina omlett juustuhollandaise sisuga

french toast

Riivi Eifix Schlemmer-Rührei sisse rohkelt parmesani ja lisa värskelt jahvatatud pipar. Lõika mitmevilja-baguette'ist meelepärased viilud. Kasta need saadud munasegusse ning prae õrnal kuumusel võis kuldpruuniks. Kuumuta potis Frischli Sauce Hollandaise Classic, lisa peeneks hakitud murulauk.

Alternatiivina võib serveerida saiu ka omleti kõrvale, mille saab väga lihtsalt eelmainitud munasegust valmistada, enne omleti rulli keeramist lisa kuum Hollandaise ja värskelt riivitud parmesan või muu meelepärane juust.

omlette

HOLLANDAISE

"EGGS BENEDICT" PARMA SINGI & SUITSULÕHEGA

Frischli Sauce Hollandaise Classic, 12x1 L
MI English Muffins, 144x56 g
Debic Traditional Butter 82%, 10x1kg

Kanamuna
Prosciutto
Suitsulõheviilud
Redis
Spargel

eggs benedict

Rösti õrnal kuumusel saiad kuldpruuniks.
Serveeri suitsulõhe, parmasingi, meelepäraste köögiviljade, uputatud muna ning hollandaise kastmega.

Alternatiivina võib Eggs benedicti valmistada ka näiteks röstitud baklazaani ja tomatiga luues sellga gluteenivaba versiooni.
Hollandaise kastmele võib pärast kuumutamist lisada veel omale meelepärast riivitud juustu.

eggplant benedict

RETSEPTID

SPARGLI HOLLANDAISE TARTLET

Frischli Sauce Hollandaise Classic, 12x1 L
Eifix Schlemmer-Rührei / Munapuder, 1 kg
Confiletas Olé tapas Medium Circle, 70 mm, 24 tk
Spargel

Sega võrdses osas Hollandaise ja munasegu, täida korvid spargliga.
Küpseta ahjus 130-140°C juures kuniks segu hüübinud on.

ÜLEKÜPSETATUD JUUSTUHOLLANDAISE EINELEIVAD

Frischli Sauce Hollandaise Classic, 12x1 L
Võisai 50x100 g

Gruyere juust
Tomat
Jamon Iberico
Soolalõhe

Küpseta võisaiad ahjus rohke auruga 165-175°C, 22-24 minutit.
Lase tootel jahtuda.
Kuumuta Frischli Sauce Hollandaise Classic ja lisa rohkelt riivitud Gruyere juustu.
Kata võisaiast ristlõikes lõigatud viilud saadud kastmega ning küpseta salamandri all.
Kata saadud põhjad meelepärase kattega.

HOLLANDAISE

VEISELIHA SALAT HOLLANDAISE VAHUGA

Frischli Sauce Hollandaise Classic, 12x1 L
Laschori Veise romsteek portsjonina 200 g
Debic Cream Stand & Overrun 35% UHT 1 L
Extra Virgin Olive Oil 1 L

Salatimix
Söögiviljad
Parmesan

1 osa Hollandaise kastet sega 2 osa koorega ning lase sifoonpudelis vahtu.
Prae suitsevkuumal pannil romsteek endale meelepärasesse küpsusastmesse (meie üle mediumi ei soovita).
Sega salatisegu imelise terra creta oliivõliga, maitsesta pipra ja soolaga, soovi korral lisa ka natuke hapet.
Rösti kiirelt pannil meelepärased köögiviljad ning lõpus lisa sifoonist hollandaisevaht.

salat romsteegiga

ahjurõst juurikad

AHJURÖST KÖÖGIVILJAD ÜLEKÜPSETATUD HOLLANDAISE KASTMEGA

Frischli Sauce Hollandaise Classic, 12x1 L
Extra Virgin Olive Oil 1 L

Meelepärased köögiviljad ja ürdid

Maitsesta köögiviljad soola ja oliivõliga, rösti ahjus kõrgel kuumusel kuldpruuniks, röstitud köögiviljad vala meelepärasesse vormi ning kata Hollandaise kastmega, küpseta salamandri all lõpuni. Alternatiivina võib ka kastmega ahjus üle küpsetada.

(Vältida liiga pikka aega kastmega ahjus küpsetamisel, et hoiduda kastme lõhki minemisest)

RETSEPTID

HOLLANDAISE

GRILLITUD LÕHE AVOKAADOHOLLANDAISE

Frischli Sauce Hollandaise Classic, 12x1 L
Lõhefilee ilma nahata - portsjonina, 140/160 g
Debic Traditional Butter 82%, 10x1 kg
Fruits Rouges Avocado cube 15x15, 1 kg

Spargel

Kuumal pannil prae kergelt lõhefilee, jäta puhkama. Avokaado puhasta ja püreesta koos vähese hollandaise kastmega. Pannil kuumuta kergelt võis sparglid, maitsesta ning serveeri kuuma hollandaise kastmega.

ERINEVAID VARIATSIOONE HOLLANDAISEKASTME RIKASTAMISEKS

JALAPENO, KORIANDER, LAIMI MAHL, TSILLIKASTE
APELSINI KONTSENTRAAT, VÄRSKE RIIVITUD INGVER, PETERSELL
HAKITUD SUITSULÕHE, KAPPAR, VÄRSKE TILL, CAYENNE PIPAR
SWEET CHILLI KASTE, APELSINIKOORE PASTA, VÄRSKE BASIILIK

VÄRSKE HAKITUD SPINAT JA MARINEERITUD ARTIŠOKIVEERANDIKUD
KARRIHOLLANDAISE
MARINEERITUD GRILLITUD PAPRIKAD, VÄRSKE PETERSELL
VÄRSKE HAKITUD TILL JA VALGE VEIN
VÄRSKED ROHELISED ÜRDID

RETSEPTID