

Hummerivanukas



Raaka-aineet (20 henkilöä)

Annoksen koko: 25 g

Määrä	Mitta	Raaka-aine
6,000	dl	Vesi
0,500	dl	KNORR Hummerifondi 1 L/30 L
200,000	g	Kananmunan keltuainen
100,000	g	Parmesanjuusto
25,000	g	Tomaattipyre
12,000	g	Gelatiini
3,000	dl	KNORR Kuohu 31% 1 L

Valmistusohje

Mittaa vesi, KNORR Hummerifondi, tomaattipyre ja keltaiset kulhoon ja kypsennä vesihautteessa koko ajan sekoittaen.

Lisää liotetut liivateet ja ota pois lämmöltä ja anna jäähtyä. Lisää hienoksi raastettu juusto ja sekoita joukkoon vaahdotettu KNORR Kuohu. Annostele tarjoiluastioihin.

- Vinkki: Hummerivanukkaasta saat helposti alkuruuan tai cocktailpalan suurellekin joukolle: annostele pieniin lasseihin ja kokoa päälle raikassalaatti äyriäisistä ja salaattista. Kokeile maustaa cayenne-pippurilla