



SENFSSOSSE



30 MIN



5 Portionen

102 kcal /
Portion

Glutenfrei

Zubereitung

1. Fond aufkochen.
2. **MultiTextur** hinzugeben und mit einem Pürierstab mixen.
3. Butter hinzugeben und erneut mixen.
4. Die restlichen Zutaten hinzugeben und mit einem Schneebesen verrühren.

Zutaten

- 400 g Kalbsfond
- 1 EL **MultiTextur**
- 30 g Butter
- 50 g Dijonsenf
- 5 g Salz
- 1 Spritzer **Apfelcouleur**