



Thermomix Foyotsaus

Ingrediënten

- 10 gr runderbouillonpasta
- 200 gr warm water
- 4 eierdooiers
- 120 gr koude boter
- peper en zout

www.alleskunner.be



Instructies

- Doe het water met derudnerbouillonpasta in de mengber. **3 minuten / varoma/ snelheid 2**
- Verwijder de maatbeker **10 minuten /varoma/snelheid 2**
- Laat de ingekookte bouillon afkoelen tot 80 graden.
- Voeg de eierdooiers toe **3,5 minuten /80 graden/snelheid 3,5**
- Weeg 120 gr koude boter in stukjes af op het deksel en laat ze liggen.
- Stel in **4 minuten/80 graden/snelheid 3**
- Voeg de stukjes boter één voor één toe.
- Kruid mnaar smaak met peper en zout