



Curryworstsaus

Ingrediënten

- 1000 gram koud water
- 200 gram Tomatenketchup 206504
- 180 gram Compound voor Currysous 654990
- 20 gram Sauzenbinder CX 654902

Bereidingswijze

1. Roer de Compound voor Currysous en de Sauzenbinder CX met een garde door het water.
2. Voeg de tomatenketchup toe en roer het mengsel door tot homogeen mengsel.

warmtebehandeling:

- Klaar om te serveren: Breng de curryworstsous één keer aan de kook.
- Voor gebruik in blik: Steriliseer tot een F-waarde van 1,0 of pasteuriseer gedurende 90 minuten bij 80°C . Doe in het blik: 40% Curryworst, 60% saus.

VAV divers

Zwarthoofd 2
4878 AL Etten-leur
T: 076 50 43 000
F: 076 50 43 025

Arts divers

De Grens 28
6598 DL-Heijen
Gennep, Limburg
T 0485 - 51 83 88

VDB divers

De Hooge Krocht 100
2201 EZ Noordwijk
T: 071 40 20 101
F: 071 40 22 014