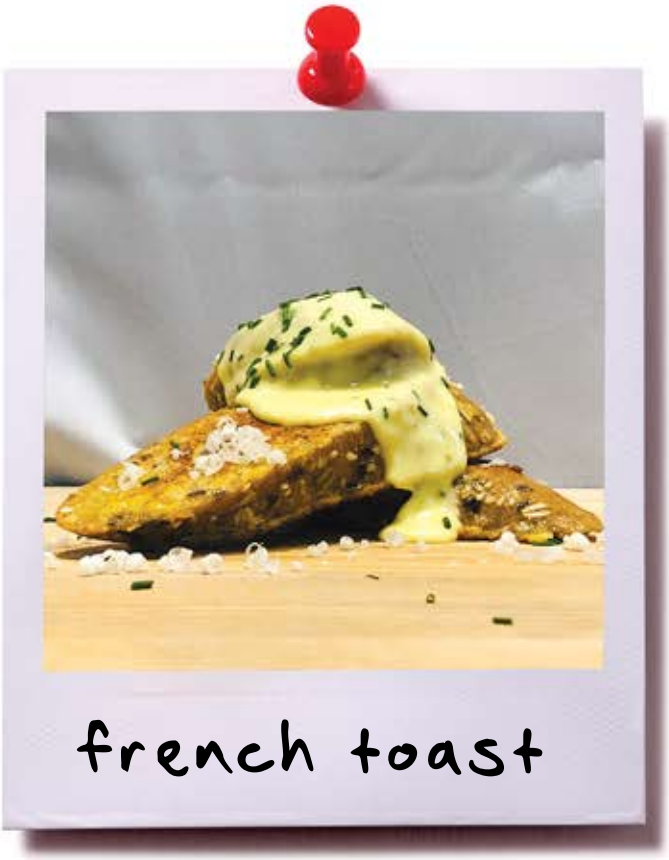
HOLLANDAISE

KRAUKŠĶĪGS PARMESĀNA "FRENCH TOAST" AR HOLANDES MĒRCI

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

Parmezāns
Maurlociņi

- Alternatīvai omlete siera holandes mērce ar šķiņķi



Eifix Schlemmer-Rührei pievienot sarīvētu parmezāna sieru un svaigi maltus piparus.
Sagriezt bageti vēlamā lieluma šķēlēs. Pārliet ar iegūto olu maisījumu un cept sviestā līdz zeltīti brūnas salamandras tipa grillā. Traukā uzkarsēt Frischli Sauce Hollandaise Classic, pievienot sakapātus maurlociņus.

Kā alternatīvu piedāvājam, šadu maizi servēt kopā ar omleti, kuru var viegli pagatavot no jau
pieminētā Eifix Schlemmer-Rührei.
Gatavo omleti sarullēt, pievienot karstu holandes mērci un
svaigi sarīvētu parmezāna sieru, vai arī citu sieru, pēc izvēles.

RECEPTES

HOLLANDAISE

"EGGS BENEDICT" AR PARMA ŠĶIŅĶI VAI KŪPINĀTU LASI

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

Vistu olas
Prosciutto
Kūpināta laša šķēlītes
Redīsi
Sparģeļi

eggs benedict

eggplant benedict

Nelielā karstumā uzmanīgi apgrauzdēt maizi zeltaini brūnu. Servēt ar kūpinātu lasi, Parmas šķiņi, ja vēlme ar olā apceptiem dārzeņiem un holandes mērci.

Alternatīvi Eggs benedicti var pagatavot no, uz restes apcepta, baklažāna, un tomāties, radot bez glutēna versiju.
Holandes mērcei, pēc uzkarsēšanas, var pievienot rīvētu sieru.

RECEPTES

HOLLANDAISE

TARTALETES AR SPARĢEĻIEM UN HOLANDES MĒRCI

Frischli Sauce Hollandaise Classic, 12x1 L
Eifix Schlemmer-Rührei / Olu kultenis, 1 kg
Confiletas Olé tapas Medium Circle, 70 mm, 24 gb
Sparģeļi

Samaisa holandes mērci on olu kulteņa maisījumu, ņemot abas vienādā daudzumā. Pildīt tarteletes ar sparģeļiem, pārliet ar gatavo maisījumu, cept krāsnī 130 - 140°C temperatūrā, līdz maisījums sarecējis.

UZKODU MAIZES AR SIERA HOLANDES MĒRCES PĀRKLĀJUMU

Frischli Sauce Hollandaise Classic, 12x1 l
Sviesta maizīte 50x100 g

Gruyère siers
Tomāti
Jamon Iberico
Sālīts lasis

Sviesta maizīti cept krāsnī ar tvaiku 165-175C°C temperatūrā 22-24 minūtes. Gatavām maizītēm ļaut atdzist.
Uzkarsēt Frischli Sauce Hollandaise Classic un pievienot nedaudz rīvētu Gruyère sieru.
Gatavo sviesta maizīti sagriezt šķēlēs, pārliet ar mērci, cept līdz zeltaini brūnas salamandras tipa grillā.
Šādi pagatavotās pamatnes servēt ar izvēlēto pārklājumu.

RECEPTES

HOLLANDAISE

LIELLOPU GAĻAS SALĀTI AR HOLANDES MĒRCES PUTĀM

Frischli Sauce Hollandaise Classic, 12x1 L
Laschori Romšteks, liellopu muguras daļas steiks, 200 g
Debic Cream Stand & Overrun 35% UHT 1 L
Extra Virgin Olive Oil 1 L

Salātu mix
Dārzeņi
Parmezāms

1 daļu holandes mērci samaisīt ar divām daļām saldā krējuma, pildīt sifona pudelē putu iegūšanai.Uz karstas pannas apcept liellopu romsteiku līdz vēlamai gatavības pakāpei (virs Medium neiesakām). Ļaujam gaļai atpūsties.
Izmantojot lielisko Terra Creta olīveļļu, pagatavojam salātus, pievienojam sāli, piparus un ja ir vēlme, nedaudz skābuma.
Uz pannas ātri apcepam izvēlētos dārzeņus. Servējam, beigās pievienojot holandes mērces putas no sifona.

salāti ar romsteiku

KRĀSNĪ CEPTI DĀRZEŅI AR HOLANDES MĒRCI

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

Dārzeņi un garšaugi pēc izvēles

Izvēlētos dārzeņus samaisīt ar olīveļļu, pēc nepieciešamības pievienojot sāli, apcept zeltaini brūnus krāsnī. Apseptos dārzeņus pildīt formā, pārliet ar holandes mērci un cept salamandras tipa grillā līdz gatavs.
Kā aternatīvu piedāvājam, pēc mērces pārliešana, turpināt cept krāsnī, lai izvairītos no mērces pārlīšanas, taču jāizvairās no pārāk ilgas cepšanas.

dārzeņu sacepums

RECEPTES

HOLLANDAISE

GRILLĒTS LASIS AR AVOKADO HOLANDES MĒRCI

Frischli Sauce Hollandaise Classic, 12x1 l
Laša fileja, porcionēta, bez ādas 140/160 g
Debic Traditional Butter 82%, 10x1 kg
Fruits Rouges Avocado cube 15x15, 1 kg

Sparģeļi

Uz pannas apcept laša fileju, atstāt atpūsties.
Avokado notīrīt, sablenderēt, samaisīt ar nelielu daudzumu holandes mērci.
Uz pannas sviestā apcept sparģeļus.
Servēt ar karstu avokado - holandes mērci.

avokado – holandes mērce

DAŽĀDAS VARIĀCIJAS HOLANDES MĒRCES PAPILDINĀŠANAI

JALAPENO, KORIANDRS, LAIMA SULA, ČILLĪ MĒRCE
APELSĪNU SULAS KONCENTRĀTS, SVAIGI RĪVĒTS INGVERS, PĒTERSĪĻI
KŪPINĀTA LAŠA KUBICIŅI, KAPERS, SVAIGAS DILLES, KAJĒNAS PIPARI
SWEET CHILLI MĒRCE, APELSĪNU MIZIŅU PASTA, SVAIGS BAZILIKS

Sweet Chilli holandes mērce

holandes mērce ar garšaugiem

SVAIGI, SAKAPĀTI SPINĀTI, MARINĒTU ARTIŠOKU CETURTDAĻAS
HOLANDES MĒRCE AR KARIJU
MARINĒTA, GRILLĒTA PAPRIKA, SVAIGI PĒTERSĪĻI
SVAIGAS, SAKAPĀTAS DILLES UN BALTVĪNS
SVAIGI ZAĻIE GARŠAUGI

RECEPTES