

Purée de betteraves



Rendement de la recette	Portion	Méthode de cuisson	Température de cuisson	Temps de cuisson
50 portions	Cuillère n° 12 (verte)	Mélanger	-	5 minutes

Quantité d'ingrédients (métrique)	Mesures en tasses/pelles	Liste des ingrédients
3.2 Kg	16 tasses	Betteraves marinées, égouttées
620 g	2 ¾ tasses	Pruneaux entiers dénoyautés, cuits à la vapeur
200 mL	¾ tasse	Vinaigre de vin rouge

Étape de préparation	Directives
1.	*SE LAYER LES MAINS avant de commencer la préparation et DÉSINFECTER les surfaces et le matériel.
2.	Combiner les betteraves en conserve égouttées, les pruneaux et le vinaigre dans un robot culinaire. Mélanger jusqu'à ce que le mélange soit homogène.
3.	Servir en accompagnement de viandes rôties.

Valeurs nutritives

Calories : ~ 50 kcal

Remarque : La composition nutritionnelle fournie est approximative et peut varier selon les ingrédients utilisés et la quantité préparée. Les valeurs de la composition nutritionnelle ont été obtenues à l'aide de Synergy Tech Suite et arrondies aux 50 kcal les plus proches pour les calories et aux 10 mg les plus proches pour le sodium.