

## Sauce B.B. 2.

200 portions

### Source de la recette

Centre hospitalier de Gaspé

### Précision ou commentaire de l'établissement

#### Description de la portion et du service

45 ml

#### Rendement de la recette

9 L

#### Équipements de préparation

#### Récipients de cuisson

Faitout

#### Équipement de cuisson

#### Équipements de service

Louche de 45 ml

#### Valeur nutritive par portion

Calories	31	Sodium (mg)	345
Protéines (g)	0.4	Lipides (g)	0.7
Glucides (g)	6.6	Gras saturés (g)	non disp.
Sucres (g)	non disp.	Fibres (g)	0.5



Québec 



## Sauce B. B. 2.

200 portions

### Rendement de la recette

9 L

Quantité	Ingrédients et traitement	Mise en place et mode de préparation
1500 ml	Oignon, coupé, congelé	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Dans un faitout faire revenir les oignons dans la margarine jusqu'à ce qu'ils soient transparents.</li><li>2. Ajouter le reste des ingrédients.</li><li>3. Laisser mijoter 15 minutes en remuant de temps en temps.</li></ol> <p>1 portion = 45 ml</p>
100 ml	Margarine	
4 L	Ketchup	
2 L	Eau	
250 ml	Cassonade	
200 ml	Sauce Worcestershire	
40 ml	Sel	
100 ml	Moutarde jaune	
15 ml	Poudre d'ail	
2 ml	Sauce Tabasco	

